

جملہ حقوق بنام مؤلف محفوظ ہیں

هُوَ الْعَلِيُّ الْكَبِيرُ

بیاض کبیر

حَصْلًا سَوِّمَ

دہلی کی دوا سازی

مؤلفاً

حکیم محمد کبیر الدین

شیخ الجامعہ، جامعہ طبیہ دہلی

طبع اول ۱۹۲۱ء طبع دوم ۱۹۲۶ء

طبع سوم ۱۹۳۰ء طبع چارم ۱۹۳۴ء

طبع پنجم ۱۹۳۸ء

پتہ: دفتر المیخ، قنول باغ، دہلی

طبع پنجم ۱۰۰۰ (مطبوعہ جدید برقی پریس، دہلی) قیمت ۱۲/

دیباچہ

طب یونانی کی فلاح و بہبود اور اس کی مقبولیت اور ترقی کے ذرائع پر اگر ہم غور کریں، تو بہت جلد اس نتیجہ پر پہنچیں گے کہ ہماری طب اور اطباء کی کامیابی کا بہت بڑا راز دواؤں کی خوبی اور انکی پاکیزگی میں مضمر ہے، لیکن جانتک مجھے معلوم ہے طب یونانی نے اس ضروری حصہ کی طرف ارباب فن نے اب تک بہت کم توجہ کی ہے + اس ضرورت کی اہمیت سے متاثر ہو کر میں بیاض کبیڑ کے دوسرے حصوں کی تکمیل کے بعد فن دوا سازی کے اصول و قواعد اور اعمال و ہدایات ایک جگہ جمع کرنے کی کوشش کی، اور میری کد و کاوش کا جو نتیجہ نکلا وہ دہلی کی دوا سازی (بیاض کبیر حصہ سوم) کی شکل میں سلسلہ میں پہلی بار شائع ہوا، اس کے بعد اب تک یہ کتاب چار بار چھپ چکی ہے، اور اب پانچویں مرتبہ چھپ رہی ہے، طبع جدید کے لئے اس کتاب کو تینے بالکل از سر نو مرتب کیا ہے **طبع پنجم** جس سے اسکی سابقہ ترتیب بالکل بدل گئی ہے، اور اعمال دوا سازی، ادویہ کی نوعیت ترکیب، صید و جزیہ اور اصطلاحات دوا سازی وغیرہ کے مستقل ابواب قائم کر کے فن دوا سازی سے تعلق رکھنے والے تمام کلی و جزئی امور کو شرح و بسط کے ساتھ بیان کرنے کی کوشش کی ہے، اور اس طرح طبع جدید میں اس کتاب کی افادہ حیثیت میں بہت اضافہ ہو گیا ہے، اور پہلے کے مقابلہ میں ہر صفحہ میں ۸ سطروں کا اضافہ کر دینے کے باوجود اسکی ضخامت پہلے سے ڈیڑھ توڑھی ہو گئی ہے +

دوا سازی کے اصول و قواعد مرتب کرنے میں متقدمین کی تحقیقات و دستاویز کے جدید اکتشافات کے ساتھ میں نے دہلی کے دوا خانوں کی مروجہ ترکیب کا بھی خاص لحاظ کیا ہے کیونکہ ادویہ مرکب کی خوبی و پاکیزگی میں جو نمایاں کامیابی دہلی نے حاصل کی ہے، وہ ہر طرح لائق تحسین ہے +

محمد کبیر الدین

۱۸ دسمبر ۱۹۳۸ء

علم صید لہ

فن دوا سازی

دوا سازی (ترکیب ادویہ) علم الادویہ کا مخصوص
 علی حصہ ہے، جس میں مختلف ادویہ اور مواد ادویہ کو طبی اغراض سے ترکیب
 و تحلیل کے ذریعہ سے قابل استعمال بنایا جاتا ہے +

دوا سازی میں جس طرح مفرد ادویہ سے (ترکیب کے ذریعہ) مرکب
 ادویہ بنائی جاتی ہیں، مثلاً معاجین، شربت، وغیرہ؛ اسی طرح مرکب ملود ادویہ
 مرکب ادویہ سے بعض اوقات (تحلیل و تجزیہ کے ذریعہ) اس کے اجزاء علیہ

لہ صید لہ، جسکو گاہے صید نہ (فون کے ساتھ) بھی کہا جاتا ہے، کی نقوی تحقیق
 سے ثابت ہے کہ اس کے معانی متعدد بیان کئے گئے ہیں، مثلاً (۱) مطلق علم الادویہ، چنانچہ

ابو یحیٰ کی کتاب کا نام اسی وجہ سے صید نہ ہے، (۲) امام فخر الدین انری
 (اپنی بیستین میں) لکھتے ہیں کہ علم صید نہ سے مراد دوا شناسی کا علم ہے۔

(۳) صید لہ: ادویہ کی تجارت کو بھی کہتے ہیں۔ اسی معنی سے صید لی اور
 صید کالی دوا فروش، یا عطار کو کہا جاتا ہے +

لیکن فن دوا سازی کو ان تینوں معانی سے لگاؤ ہے۔ اسے اگر لفظ صید لہ
 کو "دوا سازی" کے خاص معنی کیلئے استعمال کیا جائے، تو اس میں کوئی خاص مضائقہ نہیں ہے +

کئے جاتے ہیں، مثلاً مغز تخم کدو، تخم کاہو، مغز بادام وغیرہ سے روغن الگ کرنا، بادیان، بودینہ، گلاب، کیورہ، بید مشک وغیرہ سے عرق نکالنا، ادویہ نباتیہ و معدنیہ و حیوانیہ سے جوہر خاص حاصل کرنا، بوٹیوں کو جلا کر ان سے نمک اور کھارک نکالنا، خربشہ اور اشبار

سے اجزاء معطرہ اخذ کرنا، درختوں سے گوند اور رال نکالنا، کافور کی لکڑی سے کافور کا حاصل کرنا، برگ کا سنی سبز، برگ مکویسہ، برگ برگ وغیرہ سے آب مروق (نقحر ہوا پانی) حاصل کرنا، اسی طرح دوا سازی میں اور بھی بہت سے کام ہیں، جو حق حلیل و تجزیہ سے تعلق رکھتے ہیں۔ ان فرض لفظ ترکیب ادویہ سے، جو دوا سازی کے لئے استعمال کیا گیا ہے، دھوکہ نہ کھانا چاہئے +

دوا سازی کے دو حصے ہیں: (۱) ایک بڑی، یا خاص دوا سازی (۲) دویم چھوٹی، یا جزوی دوا سازی، جو عطار کو عطار خانہ کی دکان میں دوا دیتے وقت کرنی پڑتی ہے +

خاص دوا سازی میں قرا بادین کے نسخہ کے مطابق اطمینان کے ساتھ ادویہ تیار کرنے کا طریقہ بتایا جاتا ہے، مثلاً عرق کشید کرنا، جوہر طیارا، معجون، یا شربت بنانا، وغیرہ۔ یہ ظاہر ہے کہ اس قسم کی دوا میں عین ضرورت کے وقت ذرا ذرا سی مقدار میں ہر روز تیار رہیں ہو سکتیں، اسلئے پہلے سے بڑی مقدار میں تیار کر کے ذخیرہ ادویہ میں جمع رکھی جاتی ہیں، اور ضرورت کے وقت عطار نسخہ کے مطابق تھوڑی مقدار لیکر اور نانپ تول کر مرعین کو دیتا، اور اس کے ضروری ہدایات سمجھا دیتا ہے +

جزوی دوا سازی سے مراد وہ چھوٹے موٹے کام ہیں جو عطار کو عطار خانہ میں تقسیم دوا کے وقت فوری طور پر طبیب کے نسخہ کے مطابق کرنے پڑتے ہیں، مثلاً شربت اور عرق کو نانپ ٹرا اور ایک شیشی میں ملا کر دینا، کشتہ اور معجون کو تول کر باہم ملا دینا، عرق، شربت، سنگبین جسی سیال دواؤں کو شیشے میں ڈالکر اور نقدا و خوراک کے نشان لگا کر مریض کے حوالہ کرنا، عند الضرورت بعض دواؤں کو کچل دینا، نیم کو ب کر دینا، جھلکے اوتار دینا، وغیرہ +

دوا سازی کی اہمیت اور دوا سازی کی خصوصیات کے فرائض ہوں، یا دوا ساز کے، بڑی اہمیت اور

اور ذمہ داری کا کام ہے۔ کیونکہ اگر دواساز قریباً دین کے مطابق بہتر اور اصلی اجزاء سے، پورے وزن کے ساتھ دوائیں تیار نہ کرے، یا عطار طبیب کے نسخہ کے مطابق عمدہ، صاف، اور اصلی دوائیں مریض کو نہ دے، تو ظاہر ہے کہ ایسی دوا اور ایسے نسخہ سے مرض میں فوائد و منافع کی بجائے، حضرت نقصان کا اندیشہ ہے، بلکہ بعض اوقات عطار اور دواساز سے ایسی غلطی اور غلطی کا ارتکاب ہو جاتا ہے کہ مریض کی جان معرض ہلاکت میں پڑ جاتی ہے۔

ان وجوہ سے عطار اور دواساز کا تعلیم یافتہ ہونا ضروری ہے، جو نسخے کی شکستہ فارسی و اردو عبارتوں کو اچھی طرح پڑھ سکے، ادویہ کے مدبر، بریاں، محرق کرنے کے قواعد اور ان کے مرادف نام اور ضروری اصطلاحات سے واقف ہو، مفرد و مرکب ادویہ، علی الخصوص سہی ادویہ کی مقدار و خوراک جانتا ہو، اور نیز ان تمام ہدایات اور ضروریات سے پوری واقفیت رکھتا ہو، جو اصول دواسازی سے متعلق ہیں، اور جنکا اس نے علی طور پر سیکھا ہو۔ اوصاف مذکورہ کے علاوہ دواساز کو ایک خلیق، متدین اور دیانت دار آدمی ہونا چاہئے، جو جان کی قیمت سمجھتا ہو، اور دل میں خون خدا کھتا ہو اور جو مریض سے اخلاق کے ساتھ سلوک کر سکے۔ علاوہ ازیں دواساز کا صفائی پسند ہونا ضروری ہے۔

عطار کے فرائض میں صرف یہی داخل نہیں ہے کہ وہ طبیب کی ہدایت کے مطابق نسخہ باندھ کر اور دوائیں بنا کر مریض کے علاج کر دے، بلکہ اس کے فرائض میں یہ بھی داخل ہے کہ نسخہ میں ترکیب استعمال دوا کے جوہر یا بات لکھے ہیں، انکو اچھی طرح سمجھا دے، بعض اوقات نسخہ میں کھانے کی دواؤں کے ساتھ بیرونی استعمال کی سہی دوائیں بھی ہوتی ہیں۔ اگر عطار نے ہدایت کرنے میں ذرا غفلت برتی، تو ممکن ہے کہ مریض بیرونی استعمال کی سہی دوا کو اندرونی استعمال میں لے آئے، جس سے جان کے تلف ہونے کا امکان ہے۔

اعمال دواسازی

دواساز کو شائے دواسازی میں عموماً مندرجہ ذیل اعمال سے

واسطہ پڑتا ہے۔

(۱) کاٹنا (تقطیع) بعض اوقات کالہیوں، جڑوں، اور

چھال جیسی سخت دواؤں کو باریک کوٹنے، پیسنے، اور بھگونے سے پہلے

کاٹ کر ٹکڑے کر لیا کرتے ہیں، مثلاً اصل السوس، چرب چینی، بعض اوقات سخت اور (۲) کوٹنا اور کچلنا، (دقی و سرخی) خشک جڑوں، کلکڑیوں، جھالوں، پتوں، پھلوں اور پھولوں کو جو شانہ، یا خسانہ بناتے وقت کوٹ کر کچل دیا جاتا ہے، تاکہ پانی وغیرہ میں اس کے اجزاء سرسبزہ جلد اور ابھی طرح حل ہو جائیں۔ ایسی دواؤں کے ساتھ جو شانہ وغیرہ کے نسخہ میں ”نیکو فتمہ“ لکھا جاتا ہے، مثلاً اصل السوس مقشر، نیکو فتمہ، میخ بادیان نیکو فتمہ، بیجکاسنی نیکو فتمہ، مادیان نیکو فتمہ۔

اسی طرح گاہے ترقانہ اور ہری بوٹیوں کو ہاون دستہ، ا دکھلی، وغیرہ میں کچل دیا جاتا ہے، تاکہ پختہ کر رس اور عصارہ حاصل کیا جاسکے۔ گاہے باریک سفوف کرنے کے لئے بھی دوائیں کوئی جاتی ہیں۔ آجکل بڑے دواخانوں میں کوٹنے کے لئے کلیں بھی استعمال کی جاتی ہیں، جس میں انسانی قوت کم ضائع ہوتی ہے، اور تھوڑے وقت میں بڑا کام ہو جاتا ہے۔

(۳) برادہ کرنا (برکد) بعض اوقات کچلا اور دندان فیل میں سخت دواؤں کو، جن کا باریک سفوف کرنا دشوار ہوتا ہے، سوہان سے برادہ کر لیا جاتا ہے، اور برادہ کی شکل میں ایسی دوائیں مرکبات وغیرہ میں شامل کی جاتی ہیں، یا ان کو بھگو کر نفوع و طبع بنایا جاتا ہے، مثلاً برادہ آبنوس برادہ صندل، برادہ ذرائ فیل وغیرہ۔

نباتی و حیوانی ادویہ کے علاوہ گاہے کشتہ وغیرہ کرنے کے لئے نوالہ جیسی سخت دھاتیں بھی برادہ کی جاتی ہیں۔

(۴) پیسٹا (سحق) خشک ادویہ کو پیسٹا سفوف بنانا، کھل کر لٹا، یا تہ دواؤں کا پیسٹا۔

دوائیں گاہے پتھر، چینی، اور شیشے کے کھل میں یا سل باٹ پر، یا چکی میں پیسی جاتی ہیں، اور گاہے لوہے کے ہاون دستہ میں، یا کاٹھ کی ا دکھلی میں کوئی جاتی ہیں۔ آجکل بڑے دواخانوں میں بڑے پیسٹا پر پیسنے کے لئے پیسنے والی کلیں بھی بنائی گئی ہیں، جن میں آسانی کے ساتھ تھوڑے وقت میں دواؤں کی بڑی مقدار پس جاتی ہے۔

خشک دواؤں کے پینے کو عربی میں سَفْت (سفوف بنانا) کہتے ہیں اور یونانی میں پینے کو طَحْن ۛ۔
(۵) چھاننا (نخل) چھلنی یا کپڑے میں چھاننا، اس طریقے سے کئی دوا کے باریک اجزاء کو موٹے اجزاء

سے علیحدہ کیا جاتا ہے ۛ۔
 جس طرح ریغیم کے کپڑے اور ململ میں سوراخوں کی باریکی کے لحاظ سے اختلاف ہے، اسی طرح چھلنیاں بھی، خواہ تار کی بنی ہوئی ہوں، یا بالوں کی، یا کسی اور سامان کی، اپنے چھیدوں کی باریکی کے لحاظ سے اختلاف رکھتی ہیں، جو مختلف قسم کی دواؤں کے چھاننے کے لئے کام میں لائی جاتی ہیں۔ ان چھیدوں کے اعداد کے مطابق ان چھلنیوں کے مختلف مدارج بنائے گئے ہیں، اور انہی اعداد کے مطابق سفوفات کے درجات مقرر کئے جاتے ہیں ۛ۔

کپڑے اور چھلنی (غیر بال) وغیرہ میں جس طرح خشک سفوف چھان جاتے ہیں، اسی طرح ان میں سیال اور نیم سیال چیزیں بھی چھانی جاتی ہیں ۛ۔

آملی، آلو بخارا، انجیر، منقے، مربائے سیب وغیرہ کا ملائم گودا بھی گاہے چھلنی میں چھانا جاتا ہے، جس کی صورت یہ ہے کہ تاروں کی مضبوط چھلنی میں ان کے ٹکڑے کو رکھ کر دبایا جاتا ہے ۛ۔

(۶) نتھارنا (تصویل) یہ بھی تصفیہ کا ایک طریقہ ہے، جس میں مٹی، چونہ وغیرہ جیسی ادویہ کو، جو

پانی میں نمک کی طرح سے حل نہیں ہوتیں، کنکر، پتھر، جیسے اجزاء سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ اس کی صورت یہ ہے کہ ایسے باریک پتے ہوئے سفوف کو پانی میں ملا کر تھوڑی دیر کے لئے چھوڑ دیتے ہیں، جس سے اس سفوف کے موٹے ذرات، کنکر، پتھر، دیت وغیرہ یہ میں بیٹھ جاتے ہیں اور اس عرصہ میں اس سفوف کے باریک اجزاء پانی میں تیرتے رہتے ہیں اس کے بعد یہ آہستگی اور پرکے پانی کو نتھار لیتے ہیں، جس کے ساتھ باریک اجزاء چلے جاتے ہیں، اور تھیں بیٹھے ہوئے اجزاء کو پھینک دیتے ہیں بشرطیکہ وہ کنکر، پتھر کی طرح بیرونی آمیزش ہوں، جنکا الگ کو نام مقصود ہے، اور اگر وہ اصل دوا کے موٹے اجزاء ہوں، تو انہیں دوبارہ

باریک پیکلاسی طرح عمل کریں ۱۰۔ الغرض اس طرح تختہ ہوا پانی جو حاصل ہوتا ہے، اور جس میں باریک ذرات معلق ہوتے ہیں، اسے سکون کے مقام میں رکھ چھوڑتے ہیں، جس سے یہ باریک اجزاء بھی کم و بیش عرصہ میں تہ میں بیٹھ جاتے ہیں، اس وقت اوپر کے صاف پانی کو بہ آہستگی تختہ رکراصل دوار کو خشک کر لیتے ہیں ۱۰۔ اس کے بعد اختیار ہے، خواہ اسے سفوف کر لیا جائے، یا یونی رکھ لیا جائے جو دوائیں اس طرح سفوف کی جاتی ہیں، انکے اجزاء نہایت باریک ہوا کرتے ہیں پھر اس عمل میں جتنی زیادہ احتیاط برتی جاتی ہے، اتنی ہی بار اس عمل کو دوہرایا جاتا ہے، یعنی تختہ ہونے پانی کو، جس میں دوار کے باریک اجزاء ہوتے ہیں، تھوڑی دیر ٹھہرا کر بار بار تختہ رتے ہیں، اور تہ میں بیٹھی ہوئی چیز (دوا سب) کو ہر بار الگ کرتے جاتے ہیں ۰

(۷) ترویق (چلانا) یہ بھی چھاننے اور صاف کرنے کا ایک طریقہ ہے۔ اس وقت بڑا جاتا ہے، جبکہ کسی سیال میں ایسی غیر منحل کثافت ملی ہوئی ہو، جو صافی وغیرہ میں پھنکر رہ جائے، اور اس کا منحل حصہ گزر جائے۔ اس طرح صافی کے ذریعہ سے جو چیز چھانی جاتی ہے، اسے مرق و ق کھا جاتا ہے، مثلاً آب کاسنی بنر مرق، آب برگ عنب الثعلب بنر مرق، آب برگ ترب بنر مرق ۰

گاہے کپڑے کی صافی کی بجائے سادہ راجا زب کاغذ بھی استعمال کئے جاتے ہیں، اور اس ظرف کو ساؤ و قہ کہتے ہیں، جس میں یہ عمل کیا جاتا ہے ۰

صافی سے چھاننے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ مربع کپڑے کو پھیلا کر اس کے چاروں گوشوں کو باندھ دیا جائے، اور اس کے اندر سیال ڈال دیا جائے آہستہ آہستہ اس کے منحل اجزاء قطرات کی صورت میں چھن جائینگے، اور پھوک صافی کی سطح پہ پانی رہ جائیگا، جسے چوڑا نہ جائے، ورنہ شفاف سیال کئے مکرر ہو جانے کا امکان ہے۔ یہی طریقہ ”نمکہ نیروں کی رہی“ کا ہے، جس میں دوائیں وغیرہ صاف کیا کرتے ہیں ۰

ترویق کا دوسرا طریقہ یہ ہے کہ کسی دوار کا مہر یا سفوف لیکر ایک سا لہے مرتبان نما ظرف (لاؤتہ) میں بھر دیں، جکے نچلے سرے میں ایک چھید ہو تا ہے اس سوراخ پر لہل وغیرہ کا ایک ٹکڑا باندھ دیں، اور اس کے لہ ترویں، ترسیخ، صفیہ، اور قطیر عربی میں یہ چاروں الفاظ اپنے معانی اور مواقع استعمال کے لحاظ

اندر دوسرا حل کرنے والا سیال ڈال دیں، تاکہ وہ دوا کے قابل اختلال اجزاء کو لیتا ہوا نیچے ایک طرف میں ٹپکتا رہے +

(۸) **تَصْفِیَہ** (چھانکنا صاف کرنا) یہ وہ عمل ہے جس میں شہد، موم، چربی جیسی نیم جامد

چیزوں کو پگھلا کر دبیز مادوں دار کپڑے کی صافی میں چھان لیتے ہیں۔ یہ عمل تریخ و ترویق سے مشابہ ہے +

(۹) **تَرْشِیْح** (ٹپکانا) کسی رقیق وسیال دوا کو کسی دبیز کپڑے، یا مسادر جامد کا غدکے

ذریعہ چھانکے کثیف، غیر مخل اجزاء کو علیحدہ کیا جاتا ہے، جس سے گدلا سیال صاف شفاف ہو جاتا ہے +

(۱۰) **تَقْطِیر** (کشید کرنا) عرق چلانا: اس عمل میں پہلے کسی سیال کو حرارت کے ذریعہ بخارات کی شکل

میں تبدیل کیا جاتا ہے، پھر ان بخارات کو دوسرے طرف میں برودت کے ذریعہ پانی کی شکل میں تبدیل کر دیا جاتا ہے، شراب اسی طریقہ سے کھینچی جاتی ہے، اور تمام عرق اسی اصول سے بنائے جاتے ہیں +

(۱۱) **جھاگ اُتارنا (اُسرِ خا)** اس عمل میں کسی نیاقی عصارہ، یا شہد وغیرہ کو جوش دیتے ہیں

جس سے اسکی کثافتیں بالائی سطح پر جھاگ کی صورت میں جمع ہو جاتی ہیں۔ اس جھاگ کو کفگیر وغیرہ سے اُتار کر پھینک دیتے ہیں۔ قند وغیرہ کے توام اور سبز بوٹیوں کے پتھر اسی طریقے سے صاف کئے جاتے ہیں +

(۱۲) **رنگ اُتارنا (ازالہ لون)** اس عمل سے بعض ادویہ اور ان کے رنگین اجزاء

کے رنگ کو اُڑا دیا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے ہڈی کا کولہ (میوانی کولہ) خاص طور پر قابل ذکر ہے، جس سے ادویہ کے علاوہ شکر کو بھی صاف کیا جاتا ہے، اور جو مشہور خاص و عام ہے +

(۱۳) **سُکھانا (تَجْفِیْف)** تراورگلی ادویہ کو سُکھانا، تاکہ وہ رطوبت کی وجہ سے جلد خراب

نہ ہو جائیں۔ اس مقصد کے لئے حرارت ہو سنی جاتی ہے، خواہ یہ حرارت آفتاب کی ہو، یا آگ سے کمرہ کو گرم کر لیا جاتا ہے، گرم تنور

جس کی حرارت بہت زیادہ تیز نہ ہو، کہ وہ چیز جل سکے، اس مقصد میں کام آ سکتا ہے۔

(۱۴) تبخیر (بخارات بنانا) | بخارات بنا کر اڑانا، بھاپ بنانا۔ یہ عمل مختلف مقاصد کے لئے کیا جاتا ہے، مثلاً اگر کسی دوا میں رقت زیادہ ہو، اور اسے غلیظ بنانا ہے، تو حرارت پہنچا کر اس کے رقیق اور مائی اجزاء کو اڑا دیا جاتا ہے، جس سے وہ سیال دوا رگڑھی ہو جاتی ہے۔ اکثر ربوب و عصارات اسی ترکیب سے سکھائے جاتے ہیں۔ گاہے یہ جوہر اڑانے کے لئے کیا جاتا ہے، جسے تصعید کہا جاتا ہے۔

(۱۵) تصعید (جوہر اڑانا) | یہ عمل عرق چلانے سے بہت مشابہ ہے۔ فرق صرف اتنا ہے کہ اس عمل میں بجائے سیال شے کے کسی جامد دوا کو پہلے حرارت پہنچا کر بخارات کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے، اسکے بعد ان بخارات کو برودت پہنچا کر دوسرے طرف میں منجمد بنا دیا جاتا ہے۔ جوہر سیکور، جوہر لبان، جوہر سم الفار وغیرہ اسی طریقے سے حاصل کئے جاتے ہیں۔

(۱۶) ترسیب (تہ نشین کرنا) | یہ عمل، تصعید کے کسی محلول کے بعض ثقیل اجزاء تہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اس رسوب کو محلول سے علیحدہ کر لینا آسان ہو جاتا ہے۔

(۱۷) پنچوڑنا (عصر) | اس عمل کے ذریعہ ادویہ کو دبا کر ان کا پنچوڑ (عصارہ) حاصل کیا جاتا ہے۔ اور مرغزایات سے روغن نکالا جاتا ہے۔ اسی طرح تقویمات و مطبوخات وغیرہ میں بھیگی ہوئی چیزوں کو دبا کر ان کا پھوک (فصلہ) دور کر دیا جاتا ہے۔

(۱۸) تحلیل (حل کرنا) | کسی منجمد مادہ کو (جس میں حل ہونے کی صلاحیت ہو) کسی دوسری چیز میں ملا دینا، جس سے منجمد چیز رقیق و سیال صورت اختیار کر لے، جسے محلول کہتے ہیں۔ اس عمل کے لئے دو چیزوں کی ضرورت ہے:

۱۔

(۱۸) قابل انحلال مادہ؛ (۲) حل کرنے والی چیز (محلول) *
 اُفتباہ لیکن اسکے علاوہ بار یک پیسے کو بھی حل کہتے ہیں
 اور انہی سیسے ہوئی چیز کو محلول، آگے اس مشترک اصطلاح
 سے دھوکہ نہ کھانا چاہئے +

(۱۹) پگھلانا (اذا بٹ) کسی جامد چیز کو حرارت پہونچا کر
 پگھلانا، مثلاً موم، لاکھ، فرائم وغیرہ کو آج دیکر پگھلا دینا +

(۲۰) اُبالنا (غلی: طبخ) جوش دینا، جوشاندہ بنانا۔ ایک
 یا چند نباتی ادویہ کو پانی، یا عرق
 وغیرہ میں ڈال کر کم و بیش مدت تک اُبالنا۔ اس طرح جو چیز حاصل ہوتی ہے، اُسے
 طبیح، اور مُغلی (جوشاندہ، کارٹھا) کہتے ہیں +

(۲۱) بگھونا (نقع) نقوع بنانا۔ اس عمل میں ایک یا چند نباتی ادویہ
 کو سرد، یا گرم پانی میں کم و بیش مدت تک بگھو
 لیتے ہیں۔ اس طرح جو دوا حاصل ہوتی ہے، اُسے نقوع، نقیح، او
 منقوع کہا جاتا ہے، جسکو بھانکر بھوک سے الگ کر لیا جاتا ہے +
 یہ عمل جس طرح پانی میں کیا جاتا ہے، اسی طرح گاہے سرکہ، شراب،
 یا کسی دوسرے عرق میں کیا جاتا ہے۔ شراب اور روح شراب سے جو نقوع
 حاصل ہوتا ہے، اُسے صبیغ کہا جاتا ہے +
 بعض اوقات منقوع کو گرم مقام میں رکھتے ہیں، تاکہ انحلال کی رفتار
 تیز ہو جائے۔ اس عمل کو گاہے ہضم بھی کہا جاتا ہے +

(۲۲) دانہ دار سفوف بنانا (تحبیب) بعض دوائیں اس
 قسم کی ہوتی ہیں کہ

اُن کو کٹ کر، یا پیکر سفوف بنانا و شوار ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں
 ترکیب خاص سے اس کا دانہ دار سفوف بنا لیا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب
 یہ ہے کہ مثلاً شورہ یا نوشادر جیسی قلمی دوا میں پانی ملا کر اسے آہنی برتن میں
 رکھتے ہیں کہ اس کا پانی بخارات بن کر اُڑ جائے، اور اس حالت میں ہر ایک
 چیز سے چلاتے رہتے ہیں، جس سے وہ دوا آخر میں دانہ دار سفوف کی
 شکل میں تبدیل ہو جاتی ہے +

(۲۳) کھارنگا لٹا (اقلاء) نمک حاصل کرنا۔ اقلاء قلمی

سے مشتق ہے، جس کے معنی کھار کے ہیں۔ اس عمل کے ذریعہ سے اُن نمکی اجزاء کو کسی جادو دار سے الگ کر لیا جاتا ہے، جو اُس میں پائے جاتے ہیں۔ اس کی صورت یہ ہے کہ اُس دوار، یا راکھ کو، جس کے اندر وہ نمکین اجزاء موجود ہوتے ہیں، پہلے پانی میں گھول لیتے ہیں، تاکہ نمکین اجزاء جو پانی میں گھلنے کی صلاحیت رکھتے ہیں، وہ پانی میں گھل جائیں، اور جو اجزاء رازہ وغیرہ لایخل ہیں، وہ تہ میں لاسب ہو جائیں۔ پھر اس پانی کو تختہ رکرا الگ کر لیتے ہیں، جس کے ساتھ نمکین یا کھاری اجزاء محلول صورت میں چلے آتے ہیں، اور اس پانی کو حرارت کے ذریعہ زو صوب، یا آئینہ پوچھا کہ بصورت بخارات اُڑاتے ہیں۔ پانی جب اُڑ جاتا ہے، تو اُس طرف میں باقی نمک رہ جاتا ہے، جسکو کھار زلفی کہا جاتا ہے، کیونکہ نمک میں اُڑنے کی صلاحیت نہیں پائی جاتی ہے۔
سند رکے شور پانی، یا نمکین جھیلوں کے پانی سے نمک اسی طرح مائل کیا جاتا ہے۔

چر چٹہ، مولی، جو، وغیرہ سے نمک یا کھار اس طرح حاصل کیا جاتا ہے کہ پہلے ان بوٹیوں کو جلا کر راکھ کیا جاتا ہے، اور پھر اس راکھ کو پانی میں گھول کر وہی عمل کیا جاتا ہے، جس کا اوپر ذکر کیا گیا ہے۔

(۲۴) قلمی بنانا (قلمو سر) | بلور کی قلیں قدرتی طور پر از خود پہاڑوں میں بن جاتی ہیں، خاص شورے کو اگر پانی میں حل کر کے بذریعہ تجر اس پانی کو سکھا یا جائے، تو یہ پھر قلمی شکل میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ گندہ، کو اگر گھٹلا کر چھوڑ دیا جائے، تو یہ قلمدار ہو جاتی ہے۔ اسی طرح بعض چیزیں تصعید (جو ہار لے) سے، اور بعض چیزیں ترسیب (تر نشین کرنے) سے قلمی صورت میں آ جاتی ہیں، جو مواد کے طبعی خواص ہیں، اور انسانی دستکاری کو اس میں کوئی دخل نہیں۔

(۲۵) پیٹری بنانا (لقشیر) | اس کا جل کی دیہ سیاہی، جو عام طور پر بازاروں میں ملتی ہے، وہ دراصل باریک باریک پیڑیاں ہوتی ہیں۔ اسی طرح بعض ادویہ کو بھی پیٹری یا جھکے کی صورت میں تبدیل کیا کرتے ہیں۔ بس کی صورت سیاہی کے عمل سے مشابہ ہے؛ یعنی پہلے دوار کا گاڑھا محلول بنانا، اس کے

بعد اسے شیشے، چینی، یا تمام چینی کی ہموار اور کجی سطح پر پھیلا دینا۔ خشک ہونے کے بعد وہ محلول پیڑی کی صورت میں جم کر ٹوٹ جاتے ہیں۔ یہ محلول جتنا زیادہ باریک پھیلا یا جائیگا، اتنی ہی یہ پیڑیاں زیادہ باریک ہونگی۔

(۲۶) جلانا، اور کشتہ کرتا (احراق و تکلیس) | ادویہ کو جلا کر

چونہ (کلس) جیسا بنا دینا تکلیس کہلاتا ہے۔ لیکن احراق کی اصطلاح بہت ہی عام ہے، اگر وہ دوا ر جل کر رکھ ہو جائے، تو بھی اس عمل کو احراق کہا جاتا ہے، اور اگر وہ دوا ر جل کر کوئلہ بن جائے، تو بھی اسرا احراق کا لفظ استعمال کیا جاتا ہے۔

تکلیس و احراق میں گاہے ابلہ وغیرہ کے ذریعہ تیز آئینج پہونچائی جاتی ہے، اور گاہے بھٹیاں استعمال کی جاتی ہیں۔ اسی طرح ابلے گاہے ہموار زمین پر بچنے جاتے ہیں، اور گاہے بند گڑھے میں۔

جو چیز عمل احراق کے بعد جلی ہوئی حاصل ہوتی ہے، اُسے مَحْصَرَق کہا جاتا ہے، مثلاً سرطان محرق، اور جو چیز عمل تکلیس کے بعد چونہ کی شکل میں حاصل ہوتی ہے، اُسے کَلْس (کشتہ) کہا جاتا ہے۔

(۲۷) بھوننا (تحمیص) | اگلانا، بریاں کرنا۔ تحمیس اصل میں چنے، یادانے

بھوننے کو کہتے ہیں۔ بریاں اس سے مراد اس قدر بریاں کرنا ہے، کہ وہ دوا ر جل کر بالکل رکھ نہ ہو جائے۔ اس کی غرض گاہے یہ ہوتی ہے کہ وہ دوا ر لینے کے قابل ہو جائے، یا یہ کہ اُس میں خشکی آ جائے، اور قوت قابضہ بڑھ جائے۔ اس طرح جو دوا میں بھونی جاتی ہیں، اُن کو مَحْمَص (بریاں) کہا جاتا ہے، مثلاً افیون محمص

(افیون بریاں)، ابریشم محمص (ابریشم بریاں)۔

(۲۸) لَمْنَا (تَقْلِیْہ) | اگرچہ تشوِیہ، اور تحمیس، اور تقلیہ کے معانی اور ان کے مفاہیم ایک دوسرے

کے قریب ہیں، مگر ان میں اصطلاحی طور پر فرق کیا جاتا ہے۔ اگر کوئی خشک چیز کسی برتن میں رکھ کر بھونی جاتی ہے، تو اُسے تحمیس (بھوننا) کہتے ہیں

مثلاً تخم کنوچ کا بھوننا +
اگر کوئی چیز روغن میں بھونی جاتی ہے، تو اسے تقلیہ (تلتا) کہتے ہیں، مثلاً مازو کا گھی میں بھوننا +
اگر کوئی تر و تازہ پھل، یا ترکاری، مثلاً کدو، سیب، یا کھیر آگ میں بھونا جاتا ہے، یا کوئی دوا ایسے تازہ پھل میں رکھی جاتی ہے، اور اس پھل کو آگ میں بھونا جاتا ہے، تو اس عمل کو تشویہ (بھلانا) کہتے ہیں +
تقلیہ یعنی دواؤں کو روغن کے اندر تلنے سے بھی ایک قسم کی اصلاح اور تہذیب ہو جاتی ہے، چنانچہ اسی مقصد سے مازو کو روغن کنجد میں اسقدر بھونتے ہیں کہ وہ کھل جاتا ہے، اور پھر کو روغن بادام یا گھی میں بھونتے ہیں، کہ وہ بھول جاتے ہیں، جس سے اس کی خشکی کم ہو جاتی ہے +
(۲۹) بھلانا (تشویہ) مشوی کرنا تشویہ کے معنی

اور جو چیز بھلائی جاتی ہے، اُسے مشوی، یا مشوئی کہا جاتا ہے مثلاً سفید نیلے مشوی +

تشویہ مختلف اغراض کے واسطے مختلف طریق سے کیا جاتا ہے:
(۱) جب کسی مرطوب چیز کا پانی بذریعہ تشویہ نکالنا مقصود ہوتا ہے تو اس مرطوب چیز پر پڑوٹی کر کے یا بغیر پڑوٹی بھول یا گرم ریگ یا نرم آجی میں رکھتے ہیں، اور کچھ دیر کے بعد نکال کر اس چیز کا پانی چھوڑ دیتے ہیں اس ترکیب سے کدو، کھیر، پیاز، تر بوڑ، وغیرہ کا پانی نکالا جاتا ہے، اور اس پانی کو آب کدو کے مشوی، آب خیار مشوی، وغیرہ کہا جاتا ہے +
(۲) بعض وقت دوا کو کسی پھل یا بوٹی کے ٹکڑے یا بیضہ وغیرہ میں رکھ کر اور گرم بھول میں دبا کر، یا گھی، تیل میں تل کر تشویہ کیا جاتا ہے۔ اس سے یہ غرض ہوتی ہے کہ دوا کو جس چیز میں رکھ کر تشویہ کیا جاتا ہے، دوا کے اثر و پانی کو جذب کر لے۔ چنانچہ سفید نیل کو سیب میں رکھ کر تشویہ کیا جاتا ہے، اور سفید نیلے مشوی کہلاتا ہے اس کے علاوہ کشتہ جات کے تیار کرنے میں بھی اس ترکیب کی اکثر ضرورت پڑا کرتی ہے +

(۳) تشویہ کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ دوا کو کسی بوٹی کے پانی، یا کسی دوسری تر چیز میں کھل کر نیکے بعد آتش شیشی یا بوتہ میں ڈال کر گرم تنور یا بھڑ میں جبکہ اس کے اندر آگ نہ جلتی ہو، ایک گھنٹے کی تپائی پر رکھ دیتے

اور گرم تنور یا بھاڑ کا منہ بند کر دیتے ہیں۔ اس ترکیب سے بھی دوا کا تشو یہ بھی طرح ہو جاتا، اور دوا کا پانی نہایت عمدگی سے خشک ہو جاتا ہے۔
(۴) مذکورہ بالا ترکیب کے علاوہ ایک ترکیب یہ بھی ہے کہ دوا کو کسی بوٹی کے نغذہ میں رکھ کر کل حکمت کے بعد ایلوں کی آگ میں اتنی دیر رکھتے ہیں کہ بوٹی کا پانی خشک ہو جاتا ہے، اور احتیاط رکھتے ہیں کہ آگ اس قدر تیز نہ ہو کہ کل حکمت اور بوٹی جلا کر دوا بھی جل جائے +

(۵) تشو یہ کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ دوا کو معہ نغذہ اور کل حکمت یا بوتہ کے تول لیتے ہیں، اور اس سے سہ چند، یا کم و بیش جنگلی ایلے باریک کوٹ کر اور اس کے درمیان بوتہ رکھ کر ہوا سے محفوظ جگہ پر آگ دیتے ہیں +

(۳۰) دھونا (غسل) | ادویہ کا مغسول کرنا + غسل کے معنی دواؤں کے دھونے کے ہیں، جس کی

غرض گاہے یہ ہوتی ہے کہ دوا کی تیزی اور سمیت کم ہو جائے، یا یہ غرض ہوتی ہے کہ اس کے مٹے اجزاء تہ میں چلے جائیں، اور باریک اجزاء پانی میں پھیل کر الگ ہو جائیں، جو تصویل کے ذریعہ الگ کر لئے جاتے ہیں +
(۳۱) چرب کرنا (تدہین) | کسی خشک دوا کو روغن دار کرنا، روغن میں ملانا، یہ

اصطلاح زیادہ تر ہلکے جات کے لئے استعمال کی جاتی ہے۔ یعنی اطر لیفل بناتے وقت اکثر اوقات ہلکے جات مسفوف کو روغن بادام شیریں، گھی، یا روغن کنجد وغیرہ کے ساتھ ملا کر چھچھ وغیرہ سے چلایا جاتا ہے۔ اس عمل سے ایک حد تک ان ادویہ کی اصلاح ہو جاتی ہے +

(۳۲) تخمیر و تعفین | خمیر پیدا کرنا اور سڑانا +

ہر کہ اور شراب دونوں عمل تخمیر و تعفین کے نتائج ہیں، یعنی تخمیر و تعفین وہ کچھ عصری استحالات ہیں، جن کے نتیجہ میں اجزاء سبکدہ مسرکہ، یا شراب میں تبدیل ہو جاتے ہیں +

آئے ہیں تخمیری کیفیت پیدا کرنے کے لئے ہم جوڑن کے طور پر لہ عصری استحالات کو استحالات کیمیاء و یہ بھی کہا جاتا ہے۔ یہ دونوں اصطلاحات مصداق کے لحاظ سے مترادف ہیں +

”خمیر“ ملا دیا کرتے ہیں، اسی طرح یہ ضروری ہے کہ سرکہ بنانے کے لئے رس میں جوڑن کے طور پر یا خمیر کے طور پر، سا مان خمیر ملا دیا جائے، یا وہ نامعلوم طور پر یا زخود کہیں سے مل جائے۔ نامعلوم طور پر ملنے کی مثال یہ ہے کہ رس کو ہم ایسے ٹکے میں بھر دیں، جس میں پہلے سے سرکہ موجود ہو۔ اس طرح سرکہ بنانے والے مواد ٹکے کی سطح اور مسامات سے رس میں شامل ہو کر اپنا عمل شروع کر دیتے ہیں۔ یہی حال شراب کا، اور تمام تخمیری مواد کا ہے۔

(۳۳) بجھاؤ دینا (اطفاء) کسی چیز کو، مثلاً کسی دہات وغیرہ کے رس میں، بجھانے کو جس طرح ”بجھاؤ دینا“ کہتے ہیں، اسی طرح اسے ہندی میں ”پٹ دینا“ بھی کہتے ہیں۔

آئین (آگ جلانا)

دوسازی کے مختلف اعمال کے سلسلہ میں ہلکی بھاری مختلف قسم کی آئیں پہنچائی جاتی ہیں، اور آئین کے لئے مختلف چیزیں جلائی جاتی ہیں۔ مثلاً جو ہر اڑانے میں چراغ کی موٹی کوکے برابر آئین پہنچائی جاتی ہیں اور اس مقصد کے لئے میری کی باریک باریک لکڑیاں جلائی جاتی ہیں۔

جو ہر اڑانے کے لئے، نئی سے تیل کے چولے بھی کام آسکتے ہیں، جن میں ایک سہلت یہ بھی ہے کہ اسکی آئین ایک عرصہ تک ایک رفتار پر قائم رہتی ہے اور بار بار لکڑی جلانے اور دیکھنے بھالنے کی جتنی ضرورت نہیں۔

احراق و نکلیس (جلانے اور کشتہ کرنے) کے لئے عموماً تیز آئین پہنچائی جاتی ہے، حتیٰ کہ بعض اوقات جنگلی ایلے منوں کی مقدار میں جلا دیئے جاتے ہیں، اور بعض چیزیں تھوڑی آئین میں کشتہ، یا سوختہ ہو جاتی ہیں، اور اس کے لئے وہ ڈھوئی سیر جنگلی ایلے کافی ہوا کرتے ہیں۔

جنگلی ایلوں کو ان مقاصد کے لئے خاص طور پر اسلئے اختیار کیا جاتا ہے کہ وہ مصنوعی ایلوں سے عموماً دبیر ہوا کرتے ہیں، جبکی آئین دبیر تک قائم رہتی ہے۔ اگر مصنوعی، یا دستی ایلے موٹے موٹے بنائے جائیں تو یہ بھی جنگلی ایلوں کے قائم مقام ہو سکتے ہیں۔

اسی طرح آئین کے لئے کاسہ لکڑی، یا پتھر کے کوئلے، اور گاہے

کڑی استعمال کی جاتی ہے *
 گاہے تنور وغیرہ کی محض گرمی راگھ سے آئینج کا کام لیا جاتا ہے،
 مثلاً بعض میوؤں کے بھلجھلانے میں *
 شربت، سبجون، اور عرق وغیرہ تیار کرنے کے لئے چولہا ایسے
 مقام میں بنانا چاہئے، جہاں ہوا کے جھونکے نہ پہنچتے ہوں۔ ورنہ
 جھونکوں کی موجودگی میں یکساں آئینج نہیں پہنچتی *
 کشتہ سازی وغیرہ میں جب زیادہ دیر تک آئینج کی ضرورت ہوتی
 ہے تو بکری یا بھیڑ وغیرہ کی مینگلیاں یا چادل کی بھوسی وغیرہ کی آگ
 دیتے ہیں *
 بعض کشتوں کے تیار کرنے کے واسطے کپڑے کی آگ بھی دی جاتی
 ہے۔ اس صورت میں کپڑے کی دھجیاں کر کے دوا کے اوپر رکھے بعد دیگرے
 لپیٹ کر گولہ بنا لیتے، اور محفوظ مقام پر آگ دیتے ہیں، اور جب تک
 گولہ بالکل سرد نہیں ہو جاتا ہے، اس وقت تک اس سے دوا نہیں نکالتے
 ہیں۔ کشتہ سازی (تکلیس)، عرق کشید کرنے (تقطیر)، روغن نکالنے، اور
 جوہر اڑانے (تصعید) وغیرہ میں کس قسم کی آئینج پہنچانی جاتی ہے، انکے
 متعلقہ اصطلاحات، ہدایات و قوانین کا ذکر ان عنوانات کے ذیل
 میں کیا جائیگا *
دواؤں کا کوٹنا پیسنا اور چھاننا

اگر کسی ایسے نسخہ کی دوا میں کوٹنی پیسنی ہوں، جو اعمال دوا سازی کے
 لحاظ سے مختلف نوعیت رکھتی ہوں، تو ان مختلف ادویہ کو مختلف گروہوں
 میں تقسیم کر دیں، اور ہر گروہ کو الگ الگ کوٹیں پیسیں، مثلاً اگر کسی نسخہ
 میں مغز تخم کدوے، مغز تخم تر بوز، مغز تخم خیارین جیسے چند مغزیات
 ہوں، چند اجزاء ہرات و جگریات ہوں، مشک، زعفران، عنبر، جسی
 خوشبودار ادویہ ہوں، مختلف اقسام کی خشک گوندیں ہوں، جو
 چپک اور چمک نہ رکھتی ہوں، اصل السوس، بیج بادیاں جیسی کڑیاں
 ہوں، تو ان اقسام کی پٹریوں کو مختلف گروہوں میں تقسیم کر کے کوٹنا
 پیسنا شروع کریں۔ اس طرح کوٹنے پینے سے بڑی آسانی حاصل ہو جاتی ہے
 سخت اور خشک ادویہ ہا دن دستہ میں ڈال کر ہستہ آہستہ

کھڑی جائیں، تاکہ کوٹنے کے زور سے دو ہاؤں دستہ سے باہر نہ نکلے۔ جب حسب ضرورت باریک ہو جائیں، تو چھلنی سے چھانیں، اور جو بھوک چھاننے پر باقی رہے، اسکو دوبارہ ہاؤں دستہ میں ڈال کر کوٹیں۔ اور اسقدر باریک کریں کہ چھاننے پر بھوک باقی نہ رہے۔ اگر پھر بھی بھوک باقی رہے، اور کئی مقدار کی وجہ سے ہاؤں دستہ میں کٹ نہ سکے تو اسے ہرگز نہ چھینکیں، کیونکہ وہ نسخہ کا جز ہے، بلکہ اس کو کھول، یا سل باٹ پر خوب باریک کر کے شامل کریں +

جنوب اور اقصا میں بننے کے وسطے جو دوا میں کوئی جھانی
جائیں ، وہ نہایت باریک ہونی چاہئیں ، اور انکو باریک کپڑے سے جھاننا
بہتر ہے ، کیونکہ خوب باریک کی ہوئی دواؤں کی گولیاں اور اقصا نہایت
آسانی سے بن جاتے ہیں ۔

پہلیہ جات : اگر کھٹے والی ادویہ میں پہلیہ جات، بیڑہ، اور
آملہ ہوں تو ان کو علاحدہ کوٹ جھان کر حسب ہدایت نسخہ، رد عن بادام
یا گائے کے گھی سے چرب کر لیں، جیسا کہ اطریضات وغیرہ میں اس کی
ہدایت کی جاتی ہے۔

بعض آدمی کے کہنے کے متعلق ہدایت کی جاتی ہے کہ اس کو کوٹ کر زیادہ باریک چھلنی سے نہ چھانیں، بلکہ ایسی سوئی چھلنی سے چھانیں جس سے چھانے پر دوا ڈروری رہے۔

مخصوص ادویہ کا سقف کزیا

ذیل میں چند مخصوص ادویہ کے کوٹنے پینے کی ہدایت درج کی جاتی ہیں، جن کا معمولی طور پر سفوف ہونا بہت ہی مشکل ہے، اگر دوا ساز دوا ساز ہی کے ان "بگروں" سے ناواقف ہو، تو وہ سخت پریشانی میں مبتلا ہونے کے علاوہ دوا کی ترکیب اس سے اس طرح بگڑ جائے گی کہ بعض اوقات اس سے شدید نتائج پیدا ہو سکتے ہیں۔

آر دھرم
چھوڑ کا کوٹنا اور اسکو آٹا بنادینا، اس کے لیس،
نئی، اور شہد جیسی رطوبت کی وجہ سے جو اس کے اندر ہوا
کرتی ہے، بہت ہی مشکل ہے، خاکہ موسم برسات میں اسکو سفوف
کی شکل میں لانے کی صورت یہ ہے کہ چھوڑے کی گھٹلی نکال کر اور کڑھائی

میں ڈال کر آگ پر پیاں تک خشک کریں، کہ وہ سوکھ کر گنے کے قابل ہو جائے۔ اگر موسم گرم ہو تو تیز دھوپ میں خشک کر لینا بھی بعض اوقات کافی ہو کر تا ہے +

اشق و مقل سفوف | اشق، گوگل (مقل) اور دوسرے چکنے والے گوندوں کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ

ہے کہ تو سے یا کڑا ہی میں رکھ کر نرم آگ پر خشک کر لیا جائے، اور سوکھ جانے پر پیس لیا جائے +

افیون سفوف | افیون کو اگر سفوف کر کے کسی سفوف یا معجون وغیرہ میں شامل کرنا ہو تو اس کو بھی آگ پر

محص (بریاں) کر کے باریک پینا چاہئے +

رسوت سفوف | رسوت اور اس کے مانند دوسری گیلی ادویہ کو آگ پر خشک کر کے سفوف کر کے معجون وغیرہ

میں ملا سکتے ہیں +

مصطلی سفوف | مصطلی کو ٹھنڈے کھل میں ڈال کر نہایت ہلکے ہاتھ سے پینا چاہئے، ورنہ کھل کی گرمی، اور

رگڑ کی حرارت سے مصطلی نرم ہو کر کھل اور دستہ کے ساتھ چپاں ہو جاتی ہے، اور اس حالت میں اس کا سفوف ہونا دشوار ہو جاتا ہے +

مصطلی کو تنہا پینا چاہئے، کھل میں پیتے وقت دوسری دواؤں کے ساتھ ملا نا نہ چاہئے +

مغزیات کا سفوف کرنا | مغزیات کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ان کو ہاون دستہ میں کوٹ کر

جہاں تک ہو سکے، باریک کریں؛ انکے چھاننے کی ضرورت نہیں ہے، لیکن مغزیات کو ہاون دستہ میں کوٹنے سے بہتر ہے کہ ان کو ریل بٹے پر یا کھل

میں پیسا جائے +

کچلہ کو برادہ کرنا یا پینا | کچلہ جیسی سخت دوا کو ادویہ میں شامل کرنے کے لئے کوٹنے سے پہلے برادہ کر لیا

جاتا ہے، اور اس کے بعد ہاون دستہ میں کوٹ کر، یا کھل میں نہایت باریک کر کے کام میں لایا جاتا ہے۔ لیکن اکثر اوقات برادہ ہی شامل کر دیا

جاتا ہے، علاوہ انہیں مدبر کرنے کے بعد، جبکہ وہ نرم ہوتا ہے، اسی

نرمی کی حالت میں کوٹ لیا جاتا ہے، یہاں تک کہ خوب باریک ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد سجون وغیرہ میں داخل کیا جاتا ہے۔

تخم املی کا کوٹنا پینا | تخم املی کو بھانپیں بھنوائیں اور چھلکا دور یا تخم املی کو چند روز پانی میں بھگو رکھیں، یا نم زمین میں دفن کر دیں، جب وہ بھول جائیں، تو چھلکا دور کر کے اسی وقت نرمی کی حالت میں کوٹ کر باریک کر لیں، اور خشک ہونے پر چھان کر کام میں لائیں۔ لیکن اگر مغز خشک ہوں اور حجم میں بڑے ہوں، تو ان کو براہِ دہ کر کے بھی باریک کر سکتے ہیں۔

ابریشم سفوف | ابریشم کو سفوف کرنے کی صورت یہ ہے کہ اس کو تینبی سے باریک کر کر گرم تو بے پر بریاں کر کے کھل میں باریک کر لیں۔ اس تدبیر سے یہ بہ آسانی سفوف کی شکل اختیار کر لے گا۔

دواؤں کا کھل کرنا

کھل کی قسمیں | سنگ مرمر، سنگ سیاہ (سنگ موسیٰ)، سنگ خارا، سنگ سماق، ان سب پتھروں کی کھلیں بنتی ہیں، اور گاہے ان کے علاوہ دوسرے پتھروں کی بھی ملتی ہیں۔

ان میں سے سنگ سماق کی کھل سب سے زیادہ سخت اور کم گھسنے والی ہوتی ہے، اور اتنی قیمتی ہوتی ہے کہ معمولی دوا سازوں کے لئے ان کا خریدنا آسان نہیں۔ جو اہرات اور سخت حجریات اسی میں پیسے جاتے ہیں۔ اس کے بعد سختی اور کم گھسنے میں سنگ خارا کا درجہ ہے۔ سنگ مرمر اور سنگ موسیٰ ان سب میں نرم پتھر ہیں، جن میں جو اہرات اور حجریات پیسے نہیں جاتے۔ اگر ان میں جو اہرات و حجریات پیسے جائیں، تو کھل اس قدر گھس جاتے ہیں کہ سفوف کا وزن اصلی جو اہرات کے وزن سے بہت زیادہ ہو جاتا ہے۔

چینی کی دلائی کھل بھی کافی سخت ہوتی ہے، مگر حجریات و جو اہرات پینے کے کام نہیں آ سکتی۔

کھل کرنا | کھل کرنے کی دو صورتیں ہیں: (۱) خشک کھل

کرنا (۲) تر کھل کرنا، جس میں دوا کے ساتھ کوئی عرق یا کسی بوٹی کا رس، یا کوئی دوسری سیال چیز شامل کر دی جاتی ہے +
باریک کھل کرنے کو گاسے حل کرنا بھی کہتے ہیں، اور کھل کی بوٹی چیز کو محلول +

سخت دواؤں کے کھل کرنے کے واسطے کھل ایسے پتھر کا ہونا چاہئے جو کم سے کم گھسنے والا ہو، مثلاً سنگ ساق، اور اس کے بعد سنگ خارا +
جب دوا کو کسی بوٹی کے رس میں کھل کرنا ہو تو بہتر ہے کہ رس کو بھاڑ کر (مرق کر کے) اسکا صاف پانی استعمال کریں + لیکن گاسے یوں بھی رس کو استعمال کیا جاتا ہے +

اگر کسی دوا کو اسکی مقدار سے کئی گنا عرق یا کسی بوٹی کے رس میں کھل کرنا ہو تو اول اس قدر ڈال کر کھل کریں کہ دوا خوب تر ہو جائے۔ جب خشک ہونے لگے، تو پھر بدستور بتوڑا سا عرق ڈال کر کھل کریں، اور اس وقت تک ایسی طرح کھل کرتے رہیں کہ جس قدر عرق یا رس میں کھل کرنا ہے وہ ختم ہو جائے۔ اس کے بعد کھل ہی میں بالکل خشک کیسے چھان کر رکھیں +

جب لمبی دوا میں ایک جگہ کھل کرنی ہوں تو پہلے سخت دوا کو ڈال کر کھل کریں، بعد ازاں نرم ادویہ درجہ بدرجہ ڈالتے اور کھل کرتے چلے جائیں۔ لیکن بہتر یہ ہے کہ پہلے سب دواؤں کو علیحدہ علیحدہ باریک کھل کر لیں، بعد ازاں سب کو ملا کر کھل کریں +

اگر کسی دوا کو زردی، بیضہ میں کھل کرنا ہو تو زردی کو چھان لینا چاہئے تاکہ وہ جھلی جس میں زردی ملفوف ہوتی ہے، علیحدہ ہو جائے +

جو اہرات اور حجریات کا پیسنا یا قوت، زمرہ، عشیق، لعل، ہیرا، یشب، مردارید، صدف،

مرجان جیسے جو اہرات و حجریات کو سنگ ساق کی کھل میں بہت ہی باریک کر کے (سرمہ ساحل کر کے) مرکب میں شامل کرنا چاہئے +

اگر جو اہرات و حجریات کو خشک کھل کرنے کی بجائے عرق کیوڑہ، عرق بید مشک، یا گلاب میں کھل کر کے خشک ہونے پر شامل کریں تو نہایت بہتر ہے۔ کھل کرتے وقت اول اس قدر عرق ڈالیں کہ دوا خوب تر ہو جائے۔ پھر اگر خشک ہونے پر بخوبی باریک نہ معلوم ہو کہ دوا ابھی حسب مرضی باریک نہیں ہوئی ہے، تو دوبارہ عرق ڈال کر کھل کریں۔ غرضیکہ ان کے

باریک کھل کرنے میں مبالغہ کرنا چاہئے، بلکہ شامل کرتے وقت اگر احتیاطاً ریشمی کپڑے سے چھانایا جائے تو بہتر ہے۔

سنگ سرمہ | سنگ سرمہ، خواہ سیاہ ہو، یا سفید، اس وقت تک کھل کرنا چاہئے کہ اس کے باریک ذرات

کی چمک بالکل مفقود ہو جائے، اور انکلی سے نلے پر قطعاً کر کے اہستہ و محسوس ہو، اسی طرح جو دوائیں سرمہ کے طور پر آنکھ میں لگائی جائیں، ان کو اسی طرح باریک پینا چاہئے، خواہ وہ خشک ہوں، یا تر، کیونکہ آنکھوں کی حسی نزاکت باریک ذرات کی بھی متعل نہیں ہوتی۔

مشک، عنبر اور جندبیدستر | مشک، عنبر، جندبیدستر وغیرہ کو عرق مناسب میں کھل کر کے

معبون یا خمیرہ میں ملا نا چاہئے۔

زعفران | زعفران کو اگر کسی خشک مرکب (مثلاً سفوف) میں ملا نا ہو تو اس کو خشک باریک کھل کر کے ملا سکتے ہیں، بلکہ بہتر ہے

کہ باریک شدہ زعفران میں دیگر خشک ادویہ باریک شدہ ملا کر کچھ دیر اور کھل کریں، تاکہ زعفران تمام اجزاء میں اچھی طرح شامل ہو جائے۔ لیکن اگر زعفران کسی معبون یا جوارش وغیرہ جیسے تر مرکب میں ڈالنا ہو تو اس کو عرق کیڑا یا عرق بیدمشک یا گلاب میں خوب کھل کریں، یہ جس قدر زیادہ دیر تک کھل کی جائے گی، اسی قدر بہتر ہوگا۔

مصطکی | مصطکی کو بھی کھل ہی میں پینا چاہئے، جیسا کہ اوپر بتایا گیا، خواہ اسے کسی خشک مرکب میں شامل کرنا ہو، اور خواہ کسی

تر مرکب میں۔

ابرک کے محلول | یعنی باریک کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ باریک ابرک کو برگ نکر وندہ کلاں کے عرق میں خوب کھل کریں

پھر پانی سے دھو کے صاف کر لیں، یا مولی کے اندر بھر کر اسی کی ڈاٹ لگا کے گھوڑی کی لید میں رکھیں اور چوتھے روز نکال کر کھل کریں۔

سفوف | سفوف بنانے کے لئے وہ تمام احکام زیر نظر رہتے چاہئیں، جو کوٹنے، پینے، کھل کرنے، اور جھاننے کے ذیل میں بتائے گئے ہیں۔ باقی چند متفرق احکام درج ذیل کئے جاتے ہیں:

(۱) اگر سفوف میں جو اہرات و جہریات ہوں تو ان کو علیحدہ علیحدہ

کھل کر کے باقی ادویہ کے ساتھ ملانا چاہئے *
(۲) اگر سفوف میں مغزیات شامل ہوں تو ان کو علیحدہ بار یکا یک دیکر سفوف ادویہ کے ساتھ ملانا چاہئے *

(۳) اگر سفوف میں زعفران و کافور جیسی خوشبودار اور لطیف چیزیں ہوں تو پہلے باقی دواؤں کا سفوف کر لیں۔ بعد زعفران یا کافور ملا کر استفادہ کر لیں کہ وہ بار یکا ہو کر دواؤں کے تمام اجزاء سے خوب اچھی طرح مل جائے *

(۴) اگر سفوف کے اندر نشادر، شوره وغیرہ جیسی جاذب رطوبت چیزیں ہوں، جن کے موسم برسات میں نم ہو کر خراب ہونے کا اندیشہ ہو، تو ایسے سفوف کو خشک بنانے کے لئے ایک دو گالہ کے ذریعہ ڈالٹ سے باندھ کر لٹکائیں، تاکہ چونہ ہوا کی نمی کو خراب جذب کرتا رہے، جس ترکیب سے سفوف نم نہیں ہوگا *

علاوہ ازیں اگر ایسا سفوف اپنے ظرف میں اچھی طرح، ہوا سے محفوظ، بند رہے، تو اسکے نم ہونے کا کوئی امکان نہیں ہے۔ اس میں نمی اگر آتی ہے، تو بیرونی ہوا کی رطوبت سے آتی ہے، جس کا داخلہ جب بند ہو جائیگا، اور کوئی راستہ نہ ملے گا، تو نم ہونے کی کوئی صورت باقی نہ رہے گی *

امراض معدہ کے سفوف | بعض قدیم اطباء ہایت کرتے ہیں :
”اگر سفوف امراض معدہ کے واسطے بنایا جائے تو دواؤں کے بار یکا کرنے میں مبالغہ نہ کرنا چاہئے“ *
لیکن دوسرا گروہ اس قانون کو ضروری العمل نہیں سمجھتا، اور اسکو زیادہ اہمیت نہیں دیتا ہے *

خاص چیزوں کی تصویر و غسل

تصویر و غسل کے عمل کو ہمارے اطباء، گاہے غسل (دھونا) بھی کہتے ہیں اور جو چیز اس طرح حاصل ہوتی ہے، اسے مغسول کہا جاتا ہے، مثلاً شادینج مغسول، آجوسہ مغسول، وغیرہ *
لیکن اس کے علاوہ غسل کے اور بھی طریقے ہیں جن میں سے بعض کا ذکر

درج ذیل کیا جاتا ہے *
غسل حجریات | اکثر پتھروں کے مغسول کر نیکا طریقہ یہ ہے کہ نہیں خوب

باریک کھل کر کے پانی میں گھولیں۔ ایسا کرنے سے نہایت باریک اجزاء پانی میں لکیر پھیل جاتے ہیں، اور موٹے اجزاء پانی کی تہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اس کے بعد اس پانی کو تھک باریک اجزاء کے کسی دوسرے برتن میں الگ کر لیں، اور آرام و سکون کے ساتھ چھوڑ دیں، جس سے یہ اجزاء تہ میں بیٹھ جائیں گے۔ یہی اجزاء قابل استعمال ہیں۔ انہیں خشک کر کے حفاظت سے رکھ لیں، اور موٹے اجزاء جو گھلنے وقت پانی میں نہیں ملے تھے، بلکہ تہ میں جمع ہو گئے تھے، انہیں بھر کھل کر کے پانی میں اسی طرح گھولیں، اور پانی کو الگ کرتے جائیں۔ اسی طرح پھر کریں، حتیٰ کہ آخر میں سب اجزاء پانی میں گھل کر الگ ہو جائیں گے، اور موٹے اجزاء بالکل نہ رہیں گے۔

آبار، توتیا، حجار، مٹی، زمر، شادخ، عقیق، لاجورد وغیرہ اسی طریقہ سے مغسول کئے جاتے ہیں۔

چونہ مغسول چونہ کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو بہت سے پانی میں اچھی طرح گھولیں، جو کچھ کنکر پتھر وغیرہ تہ میں بیٹھ جائے اسے دور کر دیں، اور باقی کو جو پانی میں ملا ہوا ہے آرام و سکون سے چھوڑ دیا جس سے چونہ تہ میں بیٹھ جائیگا، اور پانی اوپر آ جائے گا۔ اس پانی کو آہستگی سے گرا دیں، اور پھر دوسرا پانی ڈال کر اسی طرح گھولیں، اور پلچٹ کو دور کریں۔ اسی طرح سات بار کریں۔

لک مغسول (دوسلی ہوئی لاکھ) لاکھ کو کڑی اور تنکوں سے پاک نہات کر کے پیس، اور دیونہ چینی اور ذخری کا جو شانہ تھوڑا تھوڑا پیستے وقت داخل کر کے پانی کو علیحدہ تھالیں، جو کچھ تہ میں باقی رہے، اسکو نہ کو رہ جو شانہ میں پیس کر دہی غل کریں، پھر جو کچھ اس تھال سے ہوئے پانی میں تہ نشین ہو، اسکو خشک کر کے استعمال میں لائیں۔

صبر مغسول ایلو سے کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ با پتھر چرائتہ، تکر، رنج، جادہ می، جانفل، مرکبی، دارچینی، عود بلسان، حب بلسان نقل، ازخ، مصطکی، ہر ایک ۱۰ ماشہ کو نیمکوب کر کے، ایک سیر پانی میں جوش دیں، یہاں تک کہ نصف رہ جائے۔ پھر اسکو چھان لیں، اور ایلو ادھ سیر باریک پسا ہوا اس میں ملا کر پانی تھالیں، اور نقل کو جھڑ کر دیں۔ نیمکوبے ہوئے پانی میں جو کچھ تہ نشین ہو، اسکو خشک کر کے استعمال میں لائیں۔

مردارنگ مغسول اسکے مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ مردارنگ کو اس کے ہوزن نمک کے ہمراہ پیکر اس پر

اسقدر پانی گرائیں، کہ چار انگشت پانی اوپر آجائے۔ ایک ہفتہ تک روزانہ تین مرتبہ حرکت دیتے رہیں۔ ایک ہفتہ کے بعد پانی تبدیل کر دیں، یہاں تک کہ چالیس روز گزر جائیں۔ بعد ازاں خشک کر کے استعمال میں لائیں۔

غسل آطیان (مٹیوں کا دھونا) جس مٹی کو دھونا چاہیں، اسکو اسقدر پانی میں بھگوئیں کہ وہ اسکو ڈھانک لے، اس کے بعد

مٹی کو پانی میں حل کر کے کپڑے میں چھانیں، چھنے ہوئے پانی میں جو کچھ نشین ہو، اسے خشک کر کے کام میں لائیں۔

کبریت مغسول کبریت مدبر کو کتنے ہیں، جس کا طریقہ تدبیر کے ذیل میں آئیگا۔

غسل روغنیات وغیرہ

روغن زرد مغسول آگنی کے مغسول کرنے یعنی دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ گھی کو پانی میں ڈال کر انگلیوں سے خوب

ملا لیں، اور پھینٹیں۔ اسکے بعد گھی کو الگ کر لیں، اور پانی کو پھینک دیں۔ اسی طرح مکرر کر کے کر لیں۔ یعنی تینہ کی ترکیب میں جتنے بار دھونا لکھا ہوا اتنی بار دھویں

مثلاً اکیس بار، چالیس بار، سہ بار۔

دوسرے روغنوں کو بھی اسی طرح دھویا جاتا ہے۔

موم، اور زفت مغسول موم، اور زفت جیسی چیزوں کے دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ جس چیز کو دھونا چاہیں

اسکو آگ پر بگھلا کر چند مرتبہ صاف اور نیکرم پانی میں گرائیں، تاکہ اس کی غیر مصل کے وزنیہ نشین ہو جائیں، اور جو کچھ پانی کے اوپر ہو، اس کو اتار کر رکھیں۔

غسل شہرچ تلوں کے تیل کا دھونا۔ تلوں کے تیل کو نمک کے پانی کے ہمراہ خوب اچھی طرح پھینٹ کر نرم آگ پر جوش

دیں۔ اسکے بعد نمک کا پانی نکال کر اور بہت سا صاف پانی ڈال کر جوش دیں۔ پھر اس پانی کو علیحدہ کر کے تیل کو کام میں لائیں۔



ترویق کے باقی احکام و ہدایات

سبزیوں کی ترویق | سبزیوں کا سبز عرق، یعنی اُس کا پتھوڑا ہوا پانی جب آگ پر رکھا جاتا ہے تو وہ پھٹ جاتا ہے، عرق علیحدہ ہو جاتا ہے، اور سبزی اگے ہو جاتی ہے، اسکے بعد کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے، جس سے صاف پانی (آب مروق) نکل آتا ہے، اور سبزی کپڑے کے اندر رہ جاتی ہے +

آب برگ عنب، الشلب سبز، یعنی کوکی پتیوں کا پانی، آب برگ گاسنی سبز، آب برگ بارتنگ سبز، آب برگ شلم سبز، آب برگ چقندر سبز، آب برگ سولی سبز، اکثر یہی مذکورہ بالا دوا میں اس ترکیب سے بھاڑ کر چھانی جاتی ہیں، اور وہ بھی اُس وقت جبکہ ان پتیوں کے پانی اندرونی طور پر استعمال کئے جاتے ہیں، ضما و غیرہ میں انکے ہر وقت کرنے، یعنی بھاڑنے اور صاف کرنے کی ضرورت نہیں ہو کرتی ہے +

یہ بھی ترویق کا ایک طریقہ ہے +

جَرِّ عِلْقٰی

اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک پیالہ میں سیال دوا لکھ کر اُس کو ذرا ٹیڑھا کر کے رکھیں، اور اُس کے پاس دو سرے پیالے پہلے پیالہ کے پاس کسی قدر نشیب میں رکھیں، اور روئی کی موٹی بٹی (علقہ) بنا کر پانی میں بھگو کر اُس کا ایک سرادوا کے پیالے میں اور دوسرا خالی پیالے میں رکھیں، تمام صاف پانی بٹی کے ذریعہ خالی پیالے میں چلا آئے گا +

اس کا نام جَرِّ عِلْقٰی اس وجہ سے رکھا گیا ہے کہ جَرِّ کے معنی کھینچنے کے ہیں، اور علقہ کے معنی جو تک کے ہیں۔ یہاں روئی کی موٹی بٹی کا نام علقہ (جو تک) رکھا گیا ہے، جس کے ذریعہ سے ایک پیالہ کا صاف پانی کھینچ کر دوسرے پیالہ میں آ جاتا ہے +

تصفیہ

تصفیہ کے معنی جن طرح چھاننے کے ہیں، اسی طرح اسکے معنی صاف کرنے کے ہیں۔ جب کوئی دوا نفا سدا جزاء اور آمیزشوں سے صاف ہو جاتی ہے، تو اسے مَصْفٰی کہا جاتا ہے، مثلاً سلا جیت مَصْفٰی، سیاب مَصْفٰی، وغیرہ +

مختلف دواؤں کے صاف کرنے کے طریقے مختلف ہیں؛ مثلاً بعض دوائیں چھانسنے سے، بعض جھیلنے سے، بعض جوش دینے سے صاف ہو جاتی ہیں۔
پارہ مصفیٰ پارہ کے تصفیہ کرنے کی ترکیبیں مختلف ہیں۔ ایک ترکیب یہ ہے کہ سید انجیر یعنی ارڈکے پتوں کا پانی لیکر اور کسی گھرے کھل میں پارہ ڈالکر اسقدر رگڑیں کہ پارہ کا میل اور اسکی سیاہی دور ہو جائے۔ پھر یہ پانی نکال کر کوئی پتیوں کا پانی ڈالکر کھل کریں۔ پھر یہ پانی نکال لیں۔ اگر ان چیزوں کا پانی نہ مل سکے تو تربیلہ یعنی بڑا بیڑہ، اور آملہ کا پانی جس میں تربیلہ رات بھر تر رہا ہو، کافی ہو سکتا ہے۔ اس میں پارہ اس قدر کھل کریں کہ صاف ہو جائے۔

ترکیب دیگر: پارہ کو کاٹے کے کپڑے میں چالیں بار چھائیں۔ پھر اس کو سہ چند سرکہ کے ہمراہ کڑا ہی میں آگ پر رکھیں۔ پارہ کی سیاہی اس میں آجائنگی۔ پھر پانی اینٹ کے برادہ میں ایک روز کھل کریں۔ بعد ازاں گھیکوار کے لعاب، اور مغز اماناس کے جوشاندہ میں دو روز کھل کر کے کپڑے سے چھان لیں۔ پارہ نہایت عمدہ صاف ہو جائیگا۔

ترکیب دیگر: پارہ کو پلی اینٹ، یا ایرانی اینٹ کے چورہ میں جا بیج کھل کر کے پانی سے دھو کر پارہ علیہ کریں۔ دوسرے روز پھر اینٹ کا تازہ چورہ ڈال کر کھل کر لیں۔ اسی طرح جس قدر زیادہ کھل کرینگے، اسی قدر پارہ زیادہ صاف ہو گا۔ تین بار اسی طرح کرنے سے استعمال کرنے کے قابل ہو جائے۔
 ترکیب دیگر: بعض لوگ پارہ کو اس طرح صاف کرتے ہیں کہ پاؤسیر پارہ آدھ سیر پانی کے ساتھ کسی ہانڈی میں ہلکی آٹھ پر جوش دیتے ہیں۔ جتنا پانی کم ہو جاتا ہے اسی قدر پانی اور بھی ڈال دیتے ہیں، حتیٰ کہ پارہ کی سیاہی پانی میں آجاتی ہے، اور پارہ بڑے سیلوں سے پاک ہو جاتا ہے۔

اسکے علاوہ بعض آدمی پارہ کو دبیر کپڑے سے چالیں مرتبہ یا اس سے کم دبیش چھان لینا پارہ کے تصفیہ کے واسطے کافی خیال کرتے ہیں۔
 اگرچہ پارہ کے تصفیہ کے واسطے دوسری لمبی چوڑی ترکیب بھی ہیں، لیکن بنظر اختصار مذکورہ ترکیب پر اکتفا کیا جائے۔

سلا جیت مصفیٰ (ست سلا جیت) سلا جیت کو صاف کرنے کی دو ترکیبیں ہیں:

۱۔ پلی اینٹ: سے مراد نیم پختہ اینٹ ہے۔

اول یہ کہ سلاجیت کو خالص پانی یا آب تر پھلہ میں سلاجیت کو گھول کر
جھان لیں، اور دین گھٹنے تک رکھ چھوڑیں، تاکہ اچھوٹ نہ لٹھیں ہو جائے۔ بعدہ
تتھرا ہو پانی نیکر آگ پر پکائیں بنیاں تک کہ غلیظ ہو جائے۔ اس کو خشک کر کے
کام میں لائیں۔ اس کو سست سلاجیت آنتی کہتے ہیں۔

دوسری ترکیب یہ ہے کہ سلاجیت کو پانی، یا آب تر پھلہ میں،
جیسا کہ مذکور ہوا، گھول کر اور مٹی کے کورے برتن میں ڈال کر دھوپ میں
رکھ دیں، تاکہ اس کے اندر غلطت پیدا ہو، بعدہ کسی چھچھو وغیرہ کے ذریعہ غلیظ
شدہ حصہ اوپر سے آ کر اوروٹھ کے دوسرے کورے برتن میں رکھ کر بار یک
پڑے سے ڈھانک دیں، تاکہ گرد و غبار سے محفوظ رہے۔ جب وہ خشک
ہو جائے تو کام میں لائیں۔ اسی طرح پہلے برتن کے پانی جتنے کے اوپر سے غلیظ
شدہ حصہ علیحدہ کر کے کورے برتن میں ڈال کر خشک کریں۔ دوجا مرتبہ اسی
طرح کرنے سے صاف سلاجیت علیحدہ ہو کر پانی تلچھٹ رہ جائیگا۔ اس کو
سست سلاجیت آفتابی کہتے ہیں۔

ہر وزہ مصفہ (سست ہر وزہ) ہر وزہ معنی ہی کو سست ہر وزہ کہتے ہیں، جس کے
مصفہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ایک دیگی میں پانی بھر کر
اور اس کے منہ پر کپڑا باندھ کر کپڑے پر ہر وزہ رکھیں، اور دیگی کے نیچے آگ
جلاں۔ بخارات کی گرمی سے ہر وزہ پھل کر پانی میں چلا جائیگا، اور خس و
خاشاک کپڑے پر رہ جائیگا۔ اگر چاہیں تو ایک سے زیادہ بار اسی طرح کریں
پھر ہر وزہ کو خشک کر کے کام میں لائیں۔

شنگ مصفہ شنگرف کو چار پیر یا اس سے کم و بیش عرصہ تک
آب ایملوں میں کھل کریں، صاف ہو جائے گا۔

شہد مصفہ شہد کے مصفہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے جوش دیا جائے
جوش دینے سے جو کث اس کے اوپر آ جائے، اور جوش کے

فرو ہونے پر بھی قائم رہے، اسے علیحدہ کر دیا جائے۔ اسی قسم کے شہد کو کث گرفتہ
(جھاگ دو رکھا ہوا) کہتے ہیں۔ یہ بھی یاد رکھو کہ شہد جب تک آگ پر رہتا ہے
جھاگ برا بن گئے۔ جتنے ہیں، وہ کبھی ختم نہیں ہوتے ہیں، اسے دور نہ کرنا چاہئے
ورنہ سارا شہد اسی طرح ختم ہو جائیگا، بلکہ شہد کو جوش دیا جائے، اس کے بعد

سلہ، ہڑ، ہڑ، آملہ، کو تھوکا کر کے چھٹے پانی میں بھگو کر چند گھنٹے کے بعد پانی
جھان لیں، یہی آب تر پھلہ ہے۔

اُسے اُتار لیا جائے۔ سکون کے بعد جو کف اسکی بالائی سطح پر تیرتا رہے، اسے علیحدہ کر دیا جائے +

خراطین مصفیٰ | خراطین یعنی کچھوؤں کو چھانچھ کے اندر، جس میں نمک ملا یا گیا ہو، ڈالیں، کچھوے تمام مٹی چھانچھ کے اندر اگل دیں گئے اس کے بعد نکال کر اور دھو کر خشک کر کے کام میں لائیں +

کبریت مصفیٰ | گندھک کے مصفیٰ کرنے کی ترکیب ”تدبیر“ کے ذیل میں درج ہے +

تقطیر (تعریق)

عرق کشید کرنا | عرق چلانا کو کہتے ہیں، جو ادویہ بصورت تقطیر حاصل کیا جاتا ہے۔ عرق کو عربی میں اکثر اوقات لفظ ماء (پانی) سے یا دیکھا جاتا ہے، مثلاً ماء القوس (عرق گلاب)، ماء الحنظل (عرق بید)، وغیرہ +

عرق مکاٹنے کی متعدد ترکیبیں، اور مختلف آلات ہیں۔ ان میں سے سب سے آسان ترکیب قرع ابنیق کی ہے:

قرع ابنیق | قرع ابنیق دوا الفاظ سے مرکب ہے: قرع کے معنی کدو کے ہیں۔ قرع دیکھ کر کہتے ہیں، جس کی شکل کسی حد تک گول کدو سے مشابہ ہوتی ہے۔ اس میں دوا بھر دی جاتی ہے۔ ابنیق اُس مخصوص سرپوش کا نام ہے، جہاں جا کر بخارات پانی کی صورت اختیار کرنے ہیں۔ اس میں ایک گنبد نما چھت ہوتی ہے۔ اس چھت کی بالائی اور زیرین سطحوں سے دو ٹونٹیاں لگی ہوتی ہیں، جو بالائی اور زیرین ٹونٹی کہلاتی ہیں +

بالائی سطح پر ٹھنڈا پانی باہر سے ڈالا جاتا ہے، جو ایک گھبرے سے گھرا رہتا ہے۔ تاکہ ٹھنڈک کی وجہ سے بخارات پانی کی شکل اختیار کرتے رہیں۔ زیرین سطح کے کناروں پر ایک گولی نما لیدر گھیر ہوتا ہے۔ گنبد نما چھت میں بخارات کے نکلنے سے جو پانی کے قطرات بنتے رہتے ہیں، وہ اس نالی میں جمع ہو کر زیرین ٹونٹی کی راہ باہر نکلتے رہتے ہیں +

تیسرا آسان طریقہ

(تعریق حبلی) عرق نکالنے کا دوسرا آسان طریقہ یہ بھی ہے کہ ایک لمبی گردن کی دیگ بنا دیجی لیکر اس کے اوپر ایک مٹی کا برتن ایسا رکھیں جس سے دیگچی کا منہ بخوبی بند ہو جائے۔ پھر درزوں کو آٹے سے اچھی طرح بند کر دیں۔ پانی یہ خیال رہے کہ اس برتن کا پیندا بقدر ضرورت پیلے سے توڑ ڈالا گیا ہو۔ اس برتن کے اندر لٹے ہوئے کناروں پر چار لکڑیاں ایک دوسرے کے متوازی رکھ کر اس پر کوئی تانے کا عملی شدہ برتن رکھ دیں۔ پھر اس برتن کے منہ پر ایسا ڈکھنا جو مثل خاصدان کے ڈھکنے کے ہو، اس طور سے رکھیں کہ اسکا محراب پیندا تانے کے برتن کے اندر رہے، اور مٹی کے برتن کے منہ پر اٹا لگا دیں، اور خاصدان کے ڈھکنے میں سرو پانی بھر دیں۔ پھر دیگچی کے نیچے آئینہ کر دیں، اور ڈھکنے کا پانی بدلتے رہیں۔ کچھ عرصہ بعد ڈکھنا اٹھا کر جس قدر عرق تانے کے قلعی شدہ برتن میں ہو، نکال لیں، اور پھر اُسی طرح رکھ دیں۔ اس طرح جس قدر چاہیں، عرق نکالیں۔ اس طرح سے عرق نکالنے کا نام (تعریق حبلی) گرجہ خستہ ہے

چوتھا آسان طریقہ

(تعریق حبلی کے ذریعہ عرق نکالنے کا ایک طریقہ یہ بھی ہے اگرچہ اس سے عرق تھوڑا نکلتا ہے، لیکن بوقت ضرورت اس سے بھی عرق نکال سکتے ہیں: ایک اونچی دیگچی میں نصف سے کم دوا معد پانی کے بھر دیں، اور چار لکڑیاں اس کے اندر پھنسا کر اس پر تانے یا پیندا کا پیالہ رکھ دیں۔ پھر اس کے منہ پر خاصدان کا سا ڈکھنا اونڈھا کر رکھیں، جو دیگچی کے منہ پر ٹھیک آئے اور اس کے نیچے کا گول حصہ پیالہ کے اندر رہے۔ اس کے بعد آٹے وغیرہ سے درزوں کو اچھی طرح بند کر کے ہلکی ہلکی آئینہ کر دیں، تاکہ دوا جو شہار کر پیالہ میں نہ آجائے۔ جب پانی کی آواز کم ہو جائے، تو دیگچی اُتار لیں۔ سرد ہونے کے بعد کھول کر آہستہ سے پیالہ نکالیں۔ اس میں عرق موجود ہو گا۔ اس ترکیب میں آئینہ نہایت نرم ہونی چاہئے، ورنہ دوا ابل کر پیالہ میں آجائے گی، اور عرق میں ملکر اسے بگاڑ دیگی۔

پانچواں طریقہ

عرق نکالنے کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ جس دوا کا عرق نکالنا ہو، پہلے اسکو رات کے وقت اس قدر پانی میں جگھو رکھیں کہ وہ پانی دوا میں جذب ہو جائے صبح کے وقت ایک پیالہ پر کھد رکھا مضبوط کپڑا باندھ کر اس پر دوائے مذکور پھیلا دیں، اور پیالہ کے کناروں پر اٹا لگا کر اس کے اوپر کوئی چھوٹا سا تدا رکھ دیں۔ پھر تونے پر کوئلے یا انکاسے سلگائیں

تھوڑی دیر کے بعد دیکھیں: اگر دوا خشک ہو جائے تو تھوڑے کو علیحدہ کر دیں، اور نیچے پیالہ سے مقطر شدہ عرق لے لیں۔
 اگرچہ اس ترکیب سے عرق بہت کم مقدار میں نکلتا ہے، لیکن بہت تیز ہوتا ہے۔

چھٹا طریقہ ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ مذکورہ طریقہ سے ترشہ دوا لیکر ایک دھجی کے عین درمیان میں ایک اینٹ رکھ کر اس کے چاروں طرف دوا پھیلائیں، اور اینٹ کے اوپر پیالہ لٹکھ کر دھجی پر سر پوش دیکھو سر پوش میں سرد پانی پھر دیں، اور درزوں کو اچھی طرح آنے وغیرہ سے بند کر کے نیچے آگ جلائیں کچھ دیر میں دوا کا عرق پیالہ مذکور سے نکال لیں لیکن آہستہ بہت نرم ہونی چاہئے، بلکہ کونوں یا انگاروں کی آگ پر دھجی کو رکھیں، کیونکہ تیز آہستہ سے دوا جل جائیگی۔ اس ترکیب سے بھی اگرچہ عرق تھوڑا نکلتا ہے، لیکن نہایت تیز ہوتا ہے۔ یہ بھی تعریق جلی (گر بھجستر) کی ایک صورت ہے۔

ساتواں طریقہ (نل بھیکہ) نل بھیکہ سے عرق نکالنے کی ترکیب اگرچہ وقت طلب ہے، لیکن بعض

وقت اس کے بغیر چارہ نہیں ہوتا، خصوصاً جبکہ عرق زیادہ مقدار میں نکالنا ہو، یا اسکی خوشبو کی حفاظت خوب اچھی طرح کرنا ہو۔
 دیکھو کہ اس طریقہ سب سے بہترین طریقہ ہے، کیونکہ اس میں دوا کے بخارات بالکل بند اور محفوظ ہوتے ہیں۔ گلاب، کیوڑہ، بید مشک وغیرہ جی خوشبودار چیزوں کے عرق ہمیشہ اسی ترکیب سے کھینچے جاتے ہیں۔ اور غرضیکہ کرتے وقت یہی آلہ کام میں لایا جاتا ہے۔

دیکھو (نل بھیکہ) یہ مندرجہ ذیل اجزاء پر مشتمل ہوتا ہے:
 (۱) دیکھو، جس پر گندہ نما سر پوش رکھا جاتا ہے۔ دوا اس پانی کے ساتھ دیکھو میں بھری جاتی ہے۔

(۲) گندہ نما سر پوش، جس میں ایک سوراخ ہوتا ہے، جس کے اندر نیچہ (نل) کا بالائی سرا مضبوطی کے ساتھ داخل کر کے ملا دیا جاتا ہے۔

(۳) نیچہ (نل): پائس کے دو ٹکڑوں سے کہنی دار، جیسا کہ تصویر میں ہے، بنایا جاتا ہے، اور اس کو کپڑا اور رسی وغیرہ لپیٹ کر خوب مضبوط کر لیا جاتا ہے۔ اس کا بالائی سرا اگر سر پوش سے پیوستہ ہوتا ہے، تو دوسرا سرا تنگ نہ

کے تانبے کے قلعی شدہ برتن میں رکھ کر خوب اچھی طرح سے مضبوط کر دیا جاتا ہے تاکہ بھاپ باہر نہ نکلنے پائے +
 (۴) قابله: یعنی تنگ گھنٹہ کا برتن، جس میں نل کا زیرین سرا لگا ہوتا ہے۔ قابله کو ایک ناندیں رکھا جاتا ہے، اور ناندیں ٹھنڈا پانی بھر دیا جاتا ہے تاکہ قابله میں بخارات پہنچ کر سردی سے پانی کی شکل میں تبدیل ہوتے رہیں +

اس ترکیب میں بعض آدمی تانبے کے سرپوش کے بجائے مٹی کا سرپوش بناتے ہیں، لیکن عین وقت پر اس کے ٹوٹنے کا اندیشہ ہے +
 چونکہ اس میں اس بات کی شناخت مشکل ہے کہ اب عرق ختم ہو گیا ہے، یا نہیں، لہذا اس بات کے معلوم کرنے کے واسطے کچھ کوڑیاں دیگ میں ڈال دینا چاہئے جس وقت پانی ختم ہونے کے قریب ہوگا، کوڑیوں کی آواز بغور سننے سے معلوم ہوگی۔ اس وقت فوراً آگ بند کر دیں +

تصویر نل بھیکہ



۳ کھواں طریقہ (تعریق لوبی) عرق نکالنے کا ایک اور طریقہ تعریق مشہور ہے۔ اسکو لوبی اسلے کہتے ہیں کہ یہ ایک پیچدار نالی پر مشتمل ہوتا ہے (لوبی، پیچ، پیچدار، پیچ کش) +

اسکی ترکیب یہ ہے کہ دوا والی دیگ کے اوپر اینٹیں رکھنے کے بجائے ایک ایسا سرلوٹ رکھا جاتا ہے، جس میں ایک پیچدار نالی لگی ہوتی ہے، جسکو دیگ کے پاس سرد پانی سے بھرے ہوئے برتن میں ڈال کر اس کا اخیر سرا قابلہ میں رکھتے ہیں۔ دوا کے پانی کے بخارات پیچدار رستہ (لوبی نالی) سے گزرتے ہوئے سرد پانی کے برتن میں پانی ہو کر آخری برتن یعنی قابلہ میں ٹپکتے رہتے ہیں +

تصویر تعریق لوبی



دوا اور پانی کی مقدار | بازار میں معمولی عطار چھٹانک بھریا اس سے کم دوا میں دوسیر تک عرق تیار کر لیتے ہیں جو نہایت ضعیف الائنہ ہوتا ہے۔ لہذا دس بندرہ تولہ سے ایک سیر عرق نکالنا بہتر ہے + یہ عرق بادیاں جیسے معمولی عرقوں کا ذکر ہے۔ ورنہ دوا اور پانی کے تناسب میں قرابادین کے نسخہ کے مطابق عمل کرنا چاہئے +

اگر پاؤ بھر دوا ہو اور دوسیر عرق نکالنا منظور ہو تو تقریباً چار سیر پانی میں دوا بھگوئیں، تب دوسیر عرق نکلے گا +

ہدایات | اگر عرق میں دودھ بھی شامل ہو تو اس کو صبح عرق نکالنے

کے وقت شامل کرنا چاہئے + اگر دودھ رات ہی کو ڈال دیا گیا، تو وہ متعفن ہو جائیگا +

(۲) اگر عرق کے نسخہ میں مشک، زعفران، عنبر وغیرہ جیسی خوشبودار چیزیں ہوں تو انکو توڑی میں باندھ کر (قرع انبیق سے عرق نکالنے کی صورت میں) توڑی کے نیچے میں اس طرح لٹکائیں کہ عرق اس پر قطرہ قطرہ پڑے۔ پھر اس سے ٹیک کر برتن میں جمع ہوا، لیکن اگر مہیکہ کے ذریعہ سے نکالنا ہو تو توڑی کو دھن نیچہ (نل کے زیرین منہ) میں رکھنا چاہئے +

(۳) اگر عرق میں مغزیات ہوں تو انکا شیرہ نکال کر ڈالنا چاہئے +
عرق کا وزہاں
 ہرنگ کا وزہاں میں چونکہ لعاب کی مقدار کثیر ہے، اور اس میں جوش اور ابال بکثرت آیا کرتا ہے، اسلئے اسکے عرق کشید کرنے میں بڑی احتیاط کی ضرورت ہے، یعنی بہت ہی ہلکی آہنج پر عرق کشید کرنا چاہئے، جو تجربہ اور حمارت کا کام ہے۔ اسی طرح دوسری لعابدار چیزوں کا حال ہے +

تصعید (جوہر اڑانا)

جوہر اصطلاح خاص کسی چیز کے اجزاء لطیفہ کو کہتے ہیں، جو عمل تصعید کے ذریعہ اڑائے جاتے ہیں +

پارہ، ریکیور، سنگیا، شورہ، کا قو، لوبان، نو شادر، وغیرہ کا جوہر اکثر اڑایا جاتا ہے، اور سب کا طریقہ تقریباً یکساں ہے +

ترکیب عمل جس دوا کا جوہر اڑانا ہو، اُس سے تنگ منہ کی مٹی کی ہانڈی میں رکھیں، اور دوسری ہانڈی کے اندر کھربامٹی بٹھیر کر

سکھالیں۔ پھر پہلی ہانڈی کے اوپر اسے اوندھا کر رکھیں، اور آگ سے دونوں کا منہ بند کر کے آگ پر رکھیں، اور اس کے نیچے ہلکی آہنج کریں، مثلاً سوئی بتی کا چراغ

جلائیں، یا بیری کی پتلی تیلی لکڑیوں سے چراغ کی لکے برابر آہنج کریں، اور اوپر کی ہانڈی پر چار یا پنج تھکڑے تر کر کے رکھیں۔ یہ کڑا جب گرم ہو جائے تو اسے پھر

بدل دیں۔ بعض لوگ پانی کی بجائے دودھ ڈالتے ہیں۔ جوہر اڑ کر اوپر کی ہانڈی میں آجائیگا، اور چاروں طرف لگے جمع ہو جائیگا۔ سرد ہونے کے بعد نہایت

آہستگی سے اوتا کر اوپر والی ہانڈی الگ کر کے جوہر کو اوپر سے جھاڑ لیں، اور حسب ضرورت کام میں لائیں۔ دو ہانڈیوں کے بجائے مٹی کے دو پیالیوں

یا دو کوزوں سے بھی کام لے سکتے ہیں۔ رسیکپور یا سنکھیا کے جوہر اٹانے سے پہلے اکثر اسے شراب میں حل کر لیتے ہیں، اور پھر تلمیہ بنا کر پتلی بانڈی میں چھلکے جوہر اڑاتے ہیں +

مٹی کے دونوں برتنوں کو (خواہ وہ دونوں بانڈیاں ہوں، یا پیالے، یا کوزے) مستحکم طور پر جمانے کے لئے مناسب ہے کہ ان کے کناروں کو ہموار سطح پر گھسکر ہموار کر لیا جائے۔ ان کناروں کو بند کرنے کے لئے گاہے گہیوں کا آٹا کام میں لایا جاتا ہے، اور گاہے آرد ماش، اور گاہے گل ملتا نی +

اگر نیچے کے برتن میں کچھ کچی دوا باقی رہ گئی ہو، اور اس کا جوہر نہ اڑا ہو، تو اتنے جھک کر اڑا سکتے ہیں +

مدت عمل کتنی دیر میں دوا کی کتنی مقدار جو ہر کی شکل میں اڑ جاتی ہے؟ اس کا صحیح تعین مشکل ہے۔ جس کی وجہ دوا کی مقدار کے علاوہ آئینگی کی کمی و بیشی ہے +

چار یا پنج تولہ دوا کیلئے عام حالات میں ڈیڑھ دو گھنٹے کافی ہو کر تے ہیں۔ لیکن اگر کچھ دیر تک آئینگی نہ رہے، تو اس میں کچھ مصنائت نہیں ہے جس طرح عرق میں آدویہ کے جل جانے، و عرق کے بدبودار ہو جانے کا خطرہ ہوا کرتا ہے +

تدخین (دھواں بنانا)

کاجل، یا دھواں لینے کا عمل بھی تبخیر و تصعید سے مشابہت رکھتا ہے +

دھواں یعنی کاجل لینے کے تین طریقے ہیں:

اول یہ کہ دوا کو جو اسے محفوظ رکھ کر جلا لیں، اور اس کے دھوئیں پر مٹی کا خام برتن رکھیں۔ اس برتن پر جقدر دھواں گئے اُسکو بیکر کام میں لائیں + دوسرا طریقہ یہ ہے کہ خشک دوا کو باریک پس کر اور کپڑے میں بطور جتی کے پیٹ کر چرائیں رکھیں، اور تیل ڈال کر جلا لیں، اور اوپر مٹی کی رکابی رکھ کر کاجل لیں +

تیسرا طریقہ: دوا خشک کو پانی میں پسکر، یا تر دوا کا پانی پھوڑ کر اس پانی میں کپڑا تر کر کے خشک کریں، اور جتی بنا کر بدستور مٹی کے برتن پر کاجل لیں +
 ڈو خانہ کھنڈر | کھنڈر کا دھواں | کھنڈر کو ایک کور سے پیالہ میں رکھ کر اس کے

ادیر کا غذا کا کھانا خول رکھ کر پیالے سے چمکا دیں، اور پیالے کے نیچے جراثیم میں موٹی جتنی ڈال کر روشن کریں۔ کاغذ کے تھول کے اندر کچھ تنکے ٹیڑھے ترچھے رکھ کر چاہئیں، تاکہ کندہ کا دھواں اُن پر جتا رہے۔ کچھ دیر کے بعد سرد ہونے پتا ہستہ نے خول علیحدہ کر کے اُس میں سے دھواں علیحدہ کریں +

عصر (نچوڑنا)

عصارہ و رب

عصارہ (نچوڑ) نباتات یا فواکہ (سیوہ جات) کے نچوڑے ہوئے پانی کو عصارہ (نچوڑ) کہتے ہیں، خواہ اسکو رقیق بھی استعمال کریں، اور خواہ آگ یا دھوپ میں خشک کر کے استعمال کیا جائے۔ ان فرض عصارہ جس طرح رطب اور سیال ہوا کرتا ہے، اسی طرح یہ خشک بھی ہوتا ہے اگر کسی ایسی بوٹی کے پتوں کا عصارہ نکالنا ہو، جن سے پانی نہ نکلتا ہو، تو اس میں قدرے پانی کا چھینٹا دیکر کوٹنا اور نچوڑ دینا چاہئے۔ بعض لوگ ایسی صورت میں پانی کا چھینٹا دیئے بغیر بالوں کے ہمراہ پتوں کو کوٹ کر نچوڑ لیتے ہیں اس طرح سے کچھ پانی نکلی آتا ہے +

عصارہ افاقیا درخت لیکر کی پھلیاں نرم اور تازہ لیکر اور کوٹ کر رس نچوڑ لیتے ہیں، بعد اُس کو آگ پر پکاتے، یا دھوپ میں رکھتے ہیں، یہاں تک کہ وہ کاٹھا ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں +

عصارہ بھول عصارہ افاقیا کو کہتے ہیں +

عصارہ داربلد ”رسوت“ کا نام ہے، جس کے بنانے کی ترکیب ذیل میں درج ہے، عصارہ ریوند ریوند چینی کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے پانی میں پکاتے ہیں جب خوب پک جاتا ہے تو چھان لیتے، اور پھر دوبارہ پکاتے ہیں، یہاں تک کہ غلیظ ہو کر خشک ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد کام میں لاتے ہیں +

رسوت (محض) درخت داربلد کی لکڑی اور جڑ کو ریزہ ریزہ کر کے پانی میں جوش دیتے ہیں، یہاں تک کہ انکی تمام قوت پانی میں آ جاتی ہے۔ بعد چھانکر پھر یہاں تک جوش دیتے ہیں کہ غلیظ ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں +

رب اُس دوا کو کہتے ہیں جو کسی نباتی دوا، بھل، بھول، پتے، یا جڑ وغیرہ کا رس (عصارہ) نکال کر، یا خیسانہ، یا جو شانہ بنانے

کے بعد اسکو آئینہ پر گاڑھا کر لیتے ہیں۔ ۱۰۔ الغرض رُب بھی حقیقت میں ایک عصارہ ہی ہے +

اگرچہ دراصل رُب یہی ہے جو ابھی بتائی گئی، لیکن آجکل بنے ہوئے چند رُب دوا خانوں سے ملتے ہیں، جو اس طریق سے بنائے جاتے ہیں کہ میوہ کا رس، یا ادویہ کا خیساندہ یا جوشاندہ لیکر اس قدر پکا یا جاتا ہے کہ وہ چوتھائی رہ جاتا ہے۔ بعد ازاں اس رس کے وزن سے نصف شکر سفید ملا کر گاڑھا تو ام تیار کر لیتے ہیں +

لیکن بعض لوگ بخورے ہوئے رس یا خیساندہ، و جوشاندہ میں پھائی وزن شکر سفید ملا کر پکاتے ہیں +

نقع (بھگونا، خیساندہ بنانا)

خیساندہ (نقوع) ایک یا چند ادویہ کو پانی یا عرق وغیرہ میں بھگو کر رکھ دیتے ہیں۔ چند گھنٹہ کے بعد جبکہ ادویہ خوب تر ہو جاتی ہیں، اور اس کے اجزاء رسبیل میں حل ہو کر جاتے ہیں، تو پانی کو

تختہ کر، یا کم و بیش مل کر چھان لیتے ہیں یہی خیساندہ یا نقع کہلاتا ہے +

(۱) اگر نسخہ خیساندہ میں جڑ لکڑی اور سخت جھنگ و لے تھیں ہوں اور دینی مغرضہ غرض وابستہ ہو تو ان کو نیکوب کر کے بھگونا چاہئے،

انہیں زیادہ باریک کرنے کی ضرورت نہیں +

تخم کتان، اور بہانہ کو نقوع اور جوشاندہ میں کھسنے کی ضرورت نہیں، عذاب اور پستان کو کچلی دینا چاہئے +

(۲) ظرف نقوع جس برتن میں ادویہ بھگو کر رکھی جائیں، وہ سعی دار ہونا چاہئے، اور اسکو ڈھانک کر رکھنا چاہئے، تاکہ گرد و عبا سے محفوظ رہے + اگر چینی،

تام چینی، شیشہ، یا سٹی کا کوہ ظرف ہو تو بہتر ہے +

(۳) نسخہ خیساندہ میں سنجبین و شربت وغیرہ ملا ہوں تو خیساندہ کو چھاننے کے بعد ملا سکتے ہیں +

اگر خیساندہ میں گلغند ملا نا ہو، تو چھاننے کے بعد گلغند کو پیکر ملائیں اور پھر دوبارہ چھان لیں +

(۴) اگر ممکن ہو تو خیساندہ بنانے میں آب مقطر، یا کوئی مناسب عرق استعمال کیا جائے، یا جہاں تک ممکن ہو، صاف اور خالص پانی مہیا کیا جائے

عرق کا کوڑیاں آب مقطر کے قائم مقام بن سکتا ہے +
(۵) اگر ایک، یا ساری دوا کو پٹلی کی صورت میں باندھ کر خیساندہ بنانا ہو، تو پٹلی کے لئے مثل جیسا یا ایک اور مسادہ اکر پٹرا اختیار کرنا چاہئے، اور اس پٹلی کو ظرف خیساندہ میں ڈور سے باندھ کر درمیان میں معلق رکھنا چاہئے +

(۶) بیرونی ہوا میں اگر سردی اور خشکی ہے، تو خیساندہ دیر میں تیار ہوتا ہے، اور اگر ہوا گرم ہے تو دوا کے اجزاء پانی میں جلد مغل ہو جاتے ہیں، اسلئے خیساندہ کے بنانے میں اس کا خیال رکھنا ضروری ہے +
(۷) تازہ بہ تازہ تیار کیا ہوا خیساندہ فوائد کے لحاظ سے بہت بہتر ہوتا ہے، اور باسی خیساندہ کبھی اس کا مقابلہ نہیں کر سکتا۔ خیساندہ اور جوشاندہ جب دیر تک رکھے رہتے ہیں، تو آہستہ آہستہ ان میں تبدیلیاں ہوتی رہتی ہیں، خواہ وہ بظاہر نمایاں نہ ہوں +

خیсандہ اور جوشاندہ (۸) اگر یہ چاہیں کہ ایک روز کا بنایا ہوا جوشاندہ، یا کاتھفظ خیساندہ دیر تک محفوظ رہے، تو اسکی تدبیر یہ ہے کہ اسے تیز گرم کر کے پاکیزہ اور خشک کھائے ہوئے شیشوں میں لبا لب بند تک بھر کر مضبوطی کے ساتھ ڈاٹ اس طرح لگا دیں کہ اندر ہوا نہ باقی رہے، اور باہر سے نہ جاسکے۔ اگر ڈاٹ لگانے کے بعد باہر سے گردن تک ربر کی، یا جست، سیسہ، یا دانگ کے پرت کی ٹوپی چڑھا دیں، تو زیادہ مناسب ہے۔ اس قسم کا خیساندہ اور جوشاندہ دو تین ہفتہ تک محفوظ رہ سکتا ہے +

(۹) بعض اوقات تھوڑے پانی میں دوا کی بہت بڑی مقدار قائل کر کے بہت ہی غلیظ جوشاندہ و خیساندہ بشکل مربب، یا غلیظ عصارہ بنا کر رکھ لیتے، اور حسب ضرورت ہر روز پانی یا عرق میں اسکی مناسب مقدار حل کر کے استعمال کرتے رہتے ہیں۔ ایسا اُس وقت کیا جاتا ہے، جبکہ ہر روز تازہ بہ تازہ تیار کرنا مستعد ہوتا ہے۔ لیکن اسے فوائد تازہ خیساندہ اور جوشاندہ کے برابر ہرگز نہیں ہو سکتے، بلکہ بعض چیزوں کے باسی خیساندے اور پیرانے تقریباً بیکار اور بے اثر ہو جاتے ہیں +

طبخ (ریکانا، آبانا، جوشاندہ بنانا)

انتباہ: خیساندہ کے بہت سے احکام ایسے عام اور مشترک

ہیں، جن کا جوشاندہ میں لحاظ رکھنا ضروری ہے *
جوشاندہ (مطبوع) ایک یا چند ادویہ جن کو پانی یا کسی عرق میں جوش

دیتے ہیں، اس کو مغلی بھی کہتے ہیں *
 (۱) اگر دوا کا زیادہ اثر لینا ہو تو رات کو سرد پانی میں بھگو رکھیں، اور صبح کے وقت جوش دیکر کام میں لائیں * بہت سے جوشاندوں میں عام طور پر یہی دستور رائج ہے، لیکن بعض جوشاندوں میں ہدایت کی جاتی ہے کہ انہیں ”جوش خفیف“ دیا جائے، اور دوا کو زیادہ دیر تک پکا یا نہ جائے، جیسا کہ بہدانہ، غناب، ہستال کے نسخہ میں ”جوش خفیف دادہ“ لکھا جاتا ہے۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ان ادویہ کو بہت زیادہ دیر تک نہ پکا یا جائے کہ سیال بہت زیادہ کاڑھا ہو جائے *
 (۲) اب جوشاندہ میں چھانسنے کے بعد شربت یا خمیر یا مصری میں سے جو ملانا ہو، ملا کر استعمال کریں۔ اگر گلہند ملانا ہو تو پیکر ملائیں، اور پھر دوبارہ چھانکر استعمال کریں *
 (۳) اگر جوشاندہ میں کنوٹ، اور افیتون جیسی دوائیں ہوں، تو انہیں صاف اور باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر دوسری دواؤں کے ساتھ ملانا چاہئے، جیسا کہ برنگوں نے بتایا ہے، اور نسخہ میں ”بہ صُزہ بستہ“ (پوٹلی میں باندھ کر) لکھا جاتا ہے *
 (۴) اگر جوشاندہ میں جڑیں، لکڑیاں، اور دبیر جھکے والے تخم ہوں تو ان کو نیکیوب کر کے ملانا چاہئے، اگر جوشاندہ سہل ہو اور اس میں مغز الماس ہو تو اب جوشاندہ چھانسنے کے بعد مغز الماس کو لکڑیاں لیں، کیونکہ جوش دینے سے مغز الماس کی قوت ضعیف ہو جاتی ہے *
 (۵) جوشاندہ کا برتن قلعی دار ہونا چاہئے اور جوش دیتے وقت برتن کو ڈبا کر دینا چاہئے، کھٹی اور سیلی دواؤں سے اکثر دھات کے برتن خراب ہو جاتے ہیں، اور اس کا اثر جوشاندہ میں آ جاتا ہے *
نمک۔ یا کھار نکالنا (اقلار)

کسی چیز کے اُن نمکین اجزاء کو کہتے ہیں، جو عمل اقلار سے قلی (یا) کھار حاصل سے جاتے ہیں، جس کا بیان اوپر گزر چکا ہے *
 لہ جسکی علی، اطمینان بخش، اور واضح توجیہ اب نمک جسے مادم نہ ہو سکی، شاملاً بندہ وہی امداد سے ہلکا پردہ اٹھ جائے *
 قلی (یا) کھار

نباتی کھار بنانے کا طریقہ | نباتی ادویہ میں سے جس چیز کا کھار بنانا ہو، اس کو جلا کر اس کی راکھ کو پانی میں گھول کر دو تین بہتر تک تر رکھیں۔ اسکے بعد ایک سنگین کپڑے میں جس کے کچے چاروں گوشے علیحدہ علیحدہ چاروں طرف کھینچ کر بانڈ دیئے گئے ہوں، یہ مجموعہ سیال ڈالیں اور اس کے نیچے ایک برتن رکھ دیں، تاکہ کھار کے محلول اجزاء پانی کے ساتھ ٹپک کر اس ظرف میں جمع ہوتے رہیں۔ اس پانی کو پھر راکھ پر ڈالیں، اسی طرح دو تین مرتبہ ٹپکا کر اور نتھرا ہوا صاف پانی حاصل کر کے دیکچہ میں ڈال کر پچائیں اور پانی کو، بخارات کے ذریعہ اڑائیں، یہاں تک کہ تمام پانی جل کر صرف کھا رہ جائے، جسے خشک کر کے رکھ لیں۔

دوسرا طریقہ یہ بھی ہے کہ راکھ بنا کر اور ایک برتن میں ڈال کر اس پر پانی کثیر مقدار میں ڈالیں، اور ہاتھوں سے خوب حرکت دیں۔ اس کے بعد کچھ عرصہ تک رکھ چھوڑیں۔ پھر صاف نتھرا ہوا پانی لیکر چھائیں، بعد ازاں یہاں تک جوش دیں کہ تمام پانی جل جائے، کھا رہ باقی رہ جائے، جسے خشک کر کے رکھیں۔

یہ دونوں ترکیبیں دراصل ایک ہیں، صرف جزوی فرق ہے۔ ان تیرا ایک سے چرچہ، مولی، اور چڑ وغیرہ کا کھار نکالاجاتا ہے۔

نمک چرچہ: کھا رہ چرچہ | چرچہ کو خشک کر کے ایک صاف مٹی کے برتن، مثلاً نار وغیرہ میں ڈال کر جلائیں، بعد ازاں حاصل شدہ راکھ کو کثیر مقدار پانی میں گھولیں، اور ہاتھوں سے کئی مرتبہ خوب حرکت دیں۔ بعد چند گھنٹوں تک ٹھہرا کر رکھ دیں، اور صاف نتھرے ہوئے پانی کو کپڑے سے جھان کر اور دیکچہ وغیرہ میں ڈال کر جوش دیں۔ تمام پانی کے بطنے پر نیچے صرف کھا رہ جائیگا، جس کو خشک کر کے رکھیں۔

نمک تر ب: کھا رہ مولی | بنانے کا طریقہ وہی ہے جو کھا رہ چرچہ بنانے کا ہے۔ مولی سے کھا رہ زیادہ مقدار میں نکلتا ہے۔ چنانچہ اگر مولی کی راکھ پچیس تولہ ہو تو اس سے چودہ تولہ کھا رہ نکلتا ہے، اور اگر مولی کے پتوں کی راکھ ہے، تو سو تولہ راکھ میں سے بیس تولہ کھا رہ نکلتا ہے۔

جو کھا رہ جو کے مسلم پودوں کو خشک کر کے جلا یا جاتا، اور چرچہ، مولی

وغیرہ کے مانند جو اکھا رہنایا جاتا ہے +

احراق (جلانا، سوختہ کرنا)

احراق کا مفہوم پچھلے صفحات میں گزر چکا ہے، اسلئے اب مخصوص چیزوں کے جلانے کی ترکیبیں بھی جاتی ہیں:

اسفنج سوختہ | اسفنج یعنی ابر مردہ کو صابون سے دھو کر اور خوب پنچر کر خشک کر کے باریک کتریں، اور مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر جلائیں کہ وہ پسنے کے قابل ہو جائے۔ لیکن اس قدر نہ جلائیں کہ وہ جل کر خاک ہو جائے +

کمر یا سوختہ | کمر یا سوختہ کرنے یا اُس کے جلانے کی ترکیب یہ ہے کہ کمر باکے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں رکھ کر اُس کا منہ بند کر کے پکروٹی کر کے خشک کریں۔ پھر ایک رات گرم تنور میں رکھیں۔ صبح کو نکال کر باریک کھل کر کے کام میں لائیں +

لبسہ سوختہ | لبسہ یا بیخ مرجان کے نام سے مشہور ہے۔ اسکو گاہے معمولی طور پر سوختہ کیا جاتا، اور گاہے کشتہ کیا جاتا ہے۔ اسکے سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے ٹکڑے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں ڈالیں، اور گل حکمت کر کے ایک رات تنور میں رکھ چھوڑیں۔ صبح کے وقت نکال لیں، اور باریک پسیر کر کام میں لائیں +

داغ ہو کہ تنور میں آئیں اس قدر تیز نہ ہونی چاہئے کہ لبسہ اٹک ہو جائے۔ صرف اسکو کوئلہ کرنا مقصود ہے۔ تنور کے علاوہ مپلوں کی آگ میں بھی سوختہ کر سکتے ہیں +

اسکے کشتہ کرنے کی ترکیب ”کشتہ مرجان“ کے مانند ہے +
مرجان سوختہ | مرجان کے سوختہ کرنے کی ترکیب لبسہ سوختہ کے مانند ہے، اور اس کے کشتہ کرنے کی ترکیب تکلیس کے ذیل

میں درج ہے +
نمک سوختہ | نمک کو سوختہ کرنے اور جلانے کی ترکیب یہ ہے کہ نمک کو گھیکو اور کچے عرق میں خوب حل کریں، اور ہانڈی میں کھل کر گل حکمت کر کے بیس سیر پلے میں پھونک دیں۔ اگر اسی طرح پندرہ آ پنجس دیں تو نہایت عمدہ ہو جائے گا +

موسے سوختہ (جلے ہوئے بال) بال کے جلانے کی ترکیب بریشیم کے مانند ہے (دیکھو تخمیص ابریشیم) *

سرطان محرق (محرق سوختہ - جلا ہوا) سرطان یعنی کیکڑے کے سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نہریا وریا کا بڑا کیکڑا لیکر اس کے پاؤں وغیرہ الگ کر کے پیٹ چاک کریں، اور نمک کی اندرونی آلائش کو دور کر کے انگوڑی لکڑی کی راکھ اور نمک سے دھو کر اور مٹی کے کورسے برتن میں رکھ کر گل حکمت کریں، اور خوب گرم تنور میں چار پہر رکھیں، اور تنور کا منہ بند کر دیں۔ چار پہر کے بعد نکال کر اور بار یکا پیس کے کام میں لائیں *

چمکا ڈر کا سوختہ کرنا (چمکا ڈر کے بچے کو نیکر اور اس کا پیٹ چاک کر کے اندرونی آلائش یعنی معدہ اور آنتوں کو باہر نکال کر پھینک دیں۔ اسی طرح اسکے روتنگٹوں کو صاف کر کے خوب دھوئیں اور نمک چھڑک کر مٹی کے کوزہ میں بند کر کے گل حکمت کریں، اور تیز آتش میں رکھ دیں۔ جب آگ سرد ہو جائے، تو باہر نکال کر حسب ضرورت کام میں لائیں جس قسم کا سانپ سوختہ کرنا چاہیں، اسے کسی مٹی کے ظرف میں بند کر کے گل حکمت کریں، اور جلے تنور میں ایک لات رہنے دیں۔ صبح کے وقت نکال کر اور پیس کر حسب ضرورت کام میں لائیں۔ گاہے سوختہ سانپ کو روغن زیتون میں ملا کر کھنٹھ مالے پر لگاتے رہیں +

کچھوے کا سوختہ کرنا (کچھوے کا پیٹ چاک کر کے اندرونی آلائش کو کچھوے کے دور کریں اور خوب دھوئیں۔ پھر مٹی کے برتن میں بند کر کے گل حکمت کریں اور سخت آتش کے تنور میں رکھیں۔ وہ جل کر سفید خاک ہو جائیگا۔ پھر حسب ضرورت کام میں لائیں +

تخمیص (بھوننا، بریاں کرنا)

اعراق و تخمیص باہم بہت قرب رکھتے ہیں، اسی وجہ سے بعض خضوں کو سوختہ اور بریاں تڑاؤں کے طور پر لکھتے ہیں، مثلاً انیون بریاں کو گاہے انیون سوختہ کہا جاتا ہے۔ لیکن عام طور پر تخمیص میں دوار کو استفادہ نہیں جلا دیتے کہ اس کا رنگ نوکھ کی طرح مسباہ ہو جائے +

آبریشیم محض (بھننا ہوا ابریشیم) آبریشیم کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اسکو

لے صرف نمک سے دھونا بھی کافی ہے، اور غیر دھوئے بھی سرطان کو سوختہ کیا جاسکتا ہے *

اندرونی کیڑے سے پاک صاف کر کے باریک تریشیں اور مٹی کے ظرف میں رکھ کر آگ پر دھریں اور جلد جلد ہلاتے رہیں، یہاں تک کہ ابریشم گرمی کی وجہ سے سخت ہو کر پینے کے قابل ہو جائے۔ اسی طرح گاسے بال بھی بھونے جاتے ہیں۔

افیون محض (بھنی ہوئی افیون) افیون کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے چھوٹے ٹکڑے ٹکڑے کر کے آگ پر دھریں، اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں۔ یہاں تک کہ افیون سخت ہو کر پینے کے قابل ہو جائے۔

ایکسی لوہے کی تیخ میں افیون کو لگا کر چراغ کی تڑپیں بجائیں، اور پھر حسب ضرورت کام میں لائیں۔ لیکن یہ یاد رہے کہ چراغ مٹی کے تیل کا نہ ہو بلکہ اس میں میٹھا یا کڑوا تیل (تل یا سرسوں کا تیل) جل رہا ہو۔

پھٹکری بریاں (مٹب پیمانی بریاں) پھٹکری کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر پکاتے ہیں کہ وہ پگھلنے کے بعد خشک ہو جاتی ہے۔

(توتیا سی بریاں) تیل و تھوٹھہ کے بریاں کرنے کی ترکیب پھٹکری کے مانند ہے۔

نیلہ تھوٹھہ بریاں

تخم ریحاں کو بریاں کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ تخم ریحاں کو کسی ظرف میں رکھ کر آگ پر دھریں اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں، تاکہ وہ جل نہ جائے۔

تخم ریحاں بریاں

تخم بارتنگ بریاں کرنے کی ترکیب تخم ریحاں کے مانند ہے۔

تخم بارتنگ بریاں

تخم کنوچہ کے بریاں کرنے کی ترکیب تخم ریحاں کے مانند ہے۔

تخم کنوچہ بریاں

تکلیس (کشتہ بنانا)

یہ پہلے بتایا گیا ہے کہ ”بعض دواؤں کو جلا کر چونہ (کلس) جیسا بنا دیا جاتا ہے، اس عمل کو تکلیس کہا جاتا ہے، اور جو چیز عمل تکلیس کے بعد چونہ کی شکل میں (کم و بیش اختلاف کے ساتھ) حاصل ہوتی ہے، اُسے کشتہ (مکلس) کہا جاتا ہے۔“

مندرجہ ذیل قسم کی چیزوں پر عمل تکلیس کیا جاتا ہے۔

(۱) فلنات (وحاشیں)، مثلاً سونا چاندی، تانبہ، جست، قلعی

سیدہ، بویا، وغیرہ +
 (۲) حَجَرِ یَات (ہیتر) مثلاً: مرد، باقوت، یشب، عقیق،
 سنگِ رحمت، مروارید، صدف، مرجان، لُبد، حجرِ الیود، وغیرہ +
 (۳) ذَوِی الْأَسْرَوَاحِ (روحِ ہلکا) مثلاً: گندہک،
 ہڑتال، گندیا، شنگڑ، رسیک

ذَوِی الْأَسْرَوَاحِ ان چیزوں کو اس وجہ سے کہتے ہیں کہ
 تیز آواز پران کے اجزاء بخارات (ادواح) بنکر اڑ جاتے ہیں؛
 گویا ان کی رو میں نکل جاتی ہیں +

تجربہ اور غزولت کشتوں کا تیار کرنا نہایت ہوشیار اور تجربہ کار آدمی کا کام ہے؛
 نو آموز اور مبتدی کو اکثر ناکامی سے واسطہ پڑا کرتا ہے؛
 ذیل میں ہم کشتہ سازی کے متعلق چند ہدایات لکھتے ہیں، جن پر کاربند
 ہونا نہایت ضروری ہے +

سامان کی خوبی [جس چیز کا کشتہ بنایا جائے، وہ خالص اور اسٹلے درجہ کی ہو، اور
 اس کو بتائی ہوئی ہدایت کے مطابق مٹھنے یا دب کر لیا گیا ہو + علی ہذا جو
 سامان کشتہ سازی کے سلسلہ میں استعمال کیا جائے، مثلاً ادویہ، بوٹیوں
 کا رس وغیرہ، وہ بھی بہترین ہونا چاہیے؛ ناکامی کے امکان کا یہ پہلو دور ہو جائے
 بوٹیوں کا رس کشتوں کی تیاری میں جن نباتی ادویہ (بوٹیوں) کا پانی ڈالا
 جاتا ہے، اسے اکثر اوقات مقطر یا مروق کر لیا جاتا ہے، اگر خشک نباتی ادویہ
 ترکیب میں شامل ہوں، تو وہ ایک سال سے زیادہ عرصہ کی نہ ہوں، اور
 سایہ میں خشک کر کے رکھی گئی ہوں +

قواعد کی پابندی کشتہ کی تیاری میں جن اشیاء کا جو وزن لکھا ہوا کسی نے
 اپنے تجربہ کی بنا پر بتایا ہو، انہیں اسی وزن میں لینا چاہئے۔ اپنی رائے سے
 کچی و بیشی کرنے سے اکثر اوقات کشتہ تیار نہیں ہوتا، اور اگر تیار بھی ہو جائے
 تو اکثر اوقات اس کے اندر وہ فائدہ نہیں پیدا ہوتے، جو وضع کے وضع کردہ
 اوزان اور ترکیب سے تیار کرنے پر حاصل ہوتے ہیں +

اوزان کے اندر کچی بیشی کرنے کے علاوہ کسی ترکیب میں بھی تقدم تاخر
 نہ کریں، اور نہ کھل کرنے، پکانے، یا آگ دینے کی جو مدت مقرر کی گئی ہو،
 اسے پاس کا کو بعض لوگ دھاتوں میں شامل کرتے ہیں، اور بعض آپحات
 (نودی الارواح) میں +

اسکی معنی لفٹ کریں +

بعض اوقات نادانق آدھی ادویہ کے مقررہ تناسب سے دواؤں کو کم بیش کر کے کشتہ تیار کرنا چاہتے ہیں اور ناکام ہوتے ہیں۔ لہذا مقررہ وزن کو بلحاظ تناسب بھی کم و بیش نہیں ہونا چاہئے +

بوٹہ میں دوا کا اگر کوئی دوا کسی بوٹی کے پانی یا کسی دوسری سیال شے میں بند کرنا اور نکالنا کھل کی گئی ہو تو اسکو خشک ہونے پر بوٹہ میں بند کریں، اور جب تک بوٹہ خشک نہ ہو جائے اسکو آگ نہ دیں۔ پھر جب تک آگ بالکل سٹ نہ ہو جائے دوا کو بوٹہ سے باہر نہ نکالیں۔ جب بوٹہ کو آگ سے باہر نکالیں تو پہلے راکھ سے اچھی طرح صاف کر لیں، پھر باہر تنگی کھول کر دوا نکال لیں +

چرائے کشتہ جب کشتہ حسب قوا عد بہترین تیار ہو جائے، تو اس کو چھ ماہ یا کی خوبی سال بھر کے بعد استعمال کرنا بہتر سمجھا جاتا ہے۔ خاص کر اگر کشتہ کسی زہریلی چیز کا ہو، تو یہ احتیاط زیادہ قابل تو جسے۔ اور باب تجربہ کہتے ہیں کہ کشتہ جس قدر پختہ ہوا، اسی قدر زیادہ مفید ہوگا +

لیکن اگر کشتہ بہت جلد استعمال کرنے کی ضرورت پڑے تو بعض لوگ بتاتے ہیں کہ اس کو شیشی میں بند کر کے مرطوب مہار میں یا تین چار روز تک دھو کر دیں، اس ترکیب سے کشتہ کی تیزی کی بہت اصلاح ہو جاتی ہے + (رحمہ اللہ) یہ بھی کہتے ہیں کہ دنگیوں، یا جو کے غلہ میں کشتہ کی شیشی کچھ عرصہ تک رکھنے سے کشتہ کی کسی قدر اصلاح ہو جاتی ہے + (والعلم عند اللہ) +

کشتہ خام اگر کشتہ خام رہ جائے تو اس کو دوبارہ آج ویکر درست کر لیا جائے۔ خام کشتہ اکثر اوقات بجائے فائدہ کے نقصان دیا کرتا ہے +

کشتہ کی حفاظت تیار ہونے کے بعد کشتہ کو کسی شیشی یا ڈبہ میں رکھنا چاہئے کاغذ کی بوڑھے میں نہ رکھیں، اور نہ کھلا رہنے دیں۔ ایسا کرنے سے اس کا اثر ناقص، یا باطل ہو جاتا ہے۔ اسکے علاوہ کشتہ کو ہوا اور پانی سے بھی محفوظ رکھنا چاہئے۔ اس سے بھی کشتہ کی قوت اور فائدہ کو نقصان پہنچتا ہے +

آبیج کی مقدار اور نوعیت کشتوں کے تیار کرنے میں آگ وینے کے واسطے نہایت احتیاط کی ضرورت ہے۔

جس طرح ترکیب تحریر ہو، اور جو وزن درج ہو، بالکل اسی طرح عمل کرنا چاہئے۔ البتہ تجربہ کار اور متنبان اگر ضرورت سمجھے تو وہ کچھ تغیر کر سکتا ہے +

لہ بوٹہ: بنانے کی ترکیب اسی بیان میں آگے درج ہے +

اگرچہ اکثر ترکیبوں میں آگ دینے کے لئے اُپلوں کا وزن لکھا ہوا ہوتا ہے، مگر بعض مقامات پر اُپلوں کے وزن کے بجائے مصلحا حی نام لکھا یا جاتا ہے، مثلاً گچیٹ وغیرہ، ایسے مقام پر جو اصطلاحی نام لکھا ہو، اُسی کے مطابق آگ دیں +

گچیٹ، کوکرپٹا، باراہ پٹ، مہاپٹ وغیرہ خاص خاص مقدار کے گڑھے ہیں، جن میں اُپلے بھر کر آئین دیتے ہیں +

کشتہ کرنے کے لئے جس قدر اُپلوں کی آگ دینی ہو، ان میں سے نصف سے زائد اُپلے نیچے بچھائیں۔ اس کے بعد وہ چیز رکھیں، جس کا کشتہ کرنا ہو۔ پھر باقی ماندہ اُپلے رکھ کر آگ دیں۔ جب آئین بانٹل سر ہو جائے تو دوا نکالیں + کشتہ پھونکنے کے لئے گڑھا کھودنا چاہئے، اور گڑھا ایسے مقام میں کھودنا چاہئے، جہاں ہوا کے جھونکے نہ لگیں۔ اگر ہوا سے حفاظت نہ ہو سکے، تو گڑھے کے اوپر ایک بڑی نادر رکھ کر اس کے درمیان سوراخ کر دیں، یا رنگ، راکھ اور مٹی وغیرہ سے ڈھانک دیں، لیکن درمیان سے کچھ حصہ کھلا رہنے دیں۔ بعض وقت اگرچہ مقررہ وزن کے مطابق آگ دی جاتی ہے، لیکن یہ صرف ہوا کے جھونکوں کے گھٹنے سے دوا تیار نہیں ہوتی، کیونکہ ہوا کے جھونکوں سے آگ جلد مشتعل ہو کر دوا کو یا تو ضرورت سے زیادہ حرارت پہنچا دیتی ہے، یا آگ جلد ختم ہو جاتی ہے، جس سے مطاوبہ وقت تک حرارت نہیں پہنچتی۔ ان دونوں صورتوں میں دوا خراب ہو جاتی ہے +

اگر کسی دوا کے تیار کرنے میں آگ کا وزن معلوم نہ ہو تو آئین کم دینے سے دوا خام رہ جاتی ہے، اور زیادہ آگ دینے سے جل جاتی ہے۔ یہی حالت میں چند مرتبہ عمل کرنے سے آگ کی اصلی مقدار معلوم ہو سکتی ہے +

جہاں تیز آگ دینے کی ضرورت ہو، وہاں پُرانے اُپلوں کی آگ دیں، اور جس جگہ زیادہ تیز آئین کی ضرورت نہ ہو وہاں جنگلی اُپلوں (ایرونوں) سے کام لیں +

یوتہ مٹی کا ایک چھوٹا سا کٹوری نما برتن ہوتا ہے، جو خاص طور سے نہایت مضبوط بنایا جاتا ہے، اور کئی مرتبہ آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا۔ سناروں کی گٹھالیاں بھی اسی قسم سے ہوتی ہیں +

یوتہ کا زیادہ تر استعمال کشتے تیار کرنے میں ہوتا ہے۔ بعض دوا میں کئی مرتبہ یوتہ میں رکھ کر آگ دی جاتی ہیں۔ اگر ہر ایک آگ کے بعد یوتہ پر خفیف

گل حکمت کیا جائے، تو اس سے بوتہ کی مضبوطی بڑھ جاتی ہے +
 بوتہ بنانے کی ترکیب [یعنی مٹی (جس سے کہا رہرتن بناتے ہیں) اور ملتان
 مٹی لیکر کوٹ لیں۔ بعدہ چرائی روٹی اور تھوڑی سی سوخ کی پرائی رستیاں
 اکثر کر ملائیں اور خوب کوٹتے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملائے جائیں، یہاں تک
 کہ وہ ایک جان ہو جائے۔ اس کے بعد بوتہ بنائیں۔ اسی قسم کی مٹی کو گل حکمت
 کرنے اور سینٹ پر لگانے کے واسطے استعمال کیا کرتے ہیں +

ہر ایک آگ کے بعد مضبوطی کی واسطے بوتہ پر پیر کرنے یا گل حکمت کی واسطے
 اگر یہ طریقہ ذیل مٹی تیار کی جائے، تو اس سے نہایت مضبوطی حاصل
 ہوتی ہے: چکنی مٹی ایک سیر، نمک شورہ تولہ، جو کی بیوی چار تولہ،
 آدمی کے بال تنبی سے ریزہ ریزہ کئے ہوئے دو تولہ، سبکو ملا کر دو تین
 کوٹیں، اور تھوڑا تھوڑا پانی ملائے جائیں۔ جس قدر زیادہ کوٹیں گے
 اسی قدر بہتر ہوگا +

ہٹ (یا) پیٹ [ہٹ کی ہندی اصطلاح تین معانی کے لئے استعمال کی جاتی
 ہے ۱۰۔ ان مختلف معانی کو ہم موقعہ استعمال سے سمجھ سکتے ہیں
 کہ یہاں یہ لفظ کس معنی کے لئے بولا گیا ہے +

(۱) جب کسی دوار کو کسی عرق یا پانی میں کھل کیا جاتا ہے تو گاہے کہا
 جاتا ہے کہ مثلاً اسکو سات ہٹ دیں اس کا مطلب یہ ہے کہ اس دوار کو کھل میں
 ڈال کر وہ عرق استقدر ڈالیں کہ دوار سے ایک انگل اوپر آ جائے، اور استقدر کھل
 کیا جائے کہ وہ خشک ہو جائے، یہ ایک ہٹ ہوا۔ اسی طرح دوبارہ اور سہ بارہ
 کریں اور سات تک پہنچائیں +

(۲) کسی چیز کو گرم کر کے کسی سیال میں بچھانے کو بھی ہٹ دینا کہتے ہیں مثلاً
 اگر یہ کہا جائے کہ سونے کو تیل میں سات ہٹ دیں تو اس کا مطلب یہ ہے کہ
 سونے کو گرم کر کے تیل میں بچھائیں۔ یہ ایک ہٹ ہوا۔ اسی طرح سات مرتبہ کریں +

(۳) گاہے آج دیئے کو بھی ہٹ دینا کہتے ہیں، مثلاً اگر کہا جائے کہ مرجان
 کو اور کسے پانی میں کھل کر کے دس سیر ایلوں کی آبخ دیں۔ اسی طرح تین ہٹ
 دیں۔ اس کا مطلب یہ ہوگا کہ ہر بار اور کسے پانی میں کھل کر ناٹریگا، اور ہر بار
 دس سیر ایلوں کی آبخ دینی ہوگی +

اسی تیسرے معنی کے لحاظ سے ذیل میں ہٹ کی چند قسمیں درج کی جاتی ہیں
 جو عمل تکلیف سے مناسبت رکھتی ہیں +

آئنج (ہیٹ) کی مختلف اصطلاحیں

بارہ ہیٹ اگر کسی ترکیب میں ”بارہ ہیٹ“ کی آئنج دینا لکھا ہو، تو ایک ہاتھ لمبا ایک ہاتھ چوڑا، اور ایک ہاتھ گہرا گڑھا کھود کر آگ دینا چاہئے۔

ہاتھ کہنی سے لیکر درمیان انگلی کے اخیر پورے تک سمجھنا چاہئے۔

بالو ہیٹ ایک مٹی کے گھرے میں ریت بھر کر اور درمیان میں دو رکھ کر منہ بند کر کے چاروں طرف اُبلے یا کوئلوں کی مقررہ آئنج دیں۔ یہ بالو ہیٹ کہلاتا ہے۔

بجر ہیٹ تین ہاتھ لمبے، تین ہاتھ چوڑے، اور تین ہاتھ گہرے گڑھے کے ایک تہائی حصے میں پہلے مینگیاں، پھر اُبلے، پھر لکڑیاں بچھائیں، بعد کو دو اکا

بوتر رکھ کر اس کے اوپر لکڑیاں، پھر اُبلے، پھر مینگیاں بچھا کر تنگ لگا دیں۔ میں ہر کے بعد سرد ہونے پر دو انکال لیں، یہ آئنج بجر ہیٹ کی آئنج کہلاتی ہے۔

بھاٹ ہیٹ ایک گڑھے میں چادل کی بھوسہ بھر کر اور درمیان میں دو اور رکھ کر چوڑے پر رکھیں، اور نیچے متروکہ وقت تک آگ جلا لیں۔ یہ

بھاٹ ہیٹ کہلاتا ہے۔

جھوڑ ہیٹ زمین کو دو انکال کھود کر اس میں سمٹ رکھیں، اس کے اوپر مقررہ وزن کے مطابق اُبلے رکھ کر تنگ دیں۔ یہی جھوڑ ہیٹ کہلاتا ہے۔

اُبلے جس قدر ترکیب میں لکھے ہوئے ہوں، اُسی قدر ہونے چاہئیں۔

سمپٹ کسی دھات کی ڈبیہ میں دو رکھ کر دھکنے سے خوب مضبوطی سے ڈھاکنے، یا دو بوتلوں، یا دو کوزوں یا دو پیالوں کے درمیان بٹکنے

لب ہموار ہوں، دو رکھ کر کپڑوں کی کرنا سمپٹ کہلاتا ہے۔ سمپٹ کے بعد آئنج دی جاتی ہے۔ جب دو کو پیالوں یا کونڈوں میں سمپٹ کیا جاتا ہے، تو اس کے

واسطے مخصوص نام مٹرا کو سمپٹ ہے۔ سمپٹ کے طریقہ کا نام ہیٹ جیٹر بھی ہے۔

سیتل ہیٹ ایسی آئنج سیتل ہیٹ کہلاتی ہے جو ایک چھوٹے گڑھے میں ایک دو سیر اُبلوں کی بند کر کے دی جائے۔

تھراؤ سمپٹ دیکھو ”سمپٹ“۔

کیوت ہیٹ اگر کسی ترکیب میں کپوت ہیٹ کی آئنج دینا لکھا ہو تو ایک چھوٹا کرکڑا جس میں پاؤ سیر یا اس سے کم اُبلے آسکیں کھود کر پرچ دینا

گلٹ ہیٹ کی آئنج ایسے چھوٹے گڑھے میں دی جاتی ہے، جس میں دو

تین اُبلے آسکیں *
کنبہ پیٹ ایک گھڑے میں متعدد دسوراخ کر کے اُسکے اندر کوئلے بھر دیں اور
 درمیان میں دوا رکھ کر چند گھنٹے ہوئے کوئلے بھی ڈالیں اور بند
 بند کر کے رکھ دیں۔ سرد ہونے پر دوا نکالیں۔ اس طرح آج دینا کنبہ پیٹ کہلاتا ہے
گڑ پیٹ اکثر کشتہ جات کی ترکیب میں یہ لفظ آتا ہے، اور اس طرح لکھا جاتا ہے
 کو اسے گجپٹ کی آج دیں۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ زمین میں ایسا
 گڑ یا کھو دیں جو لمبائی، چوڑائی، اور گہرائی میں ڈیڑھ یا تھوڑے (یعنی ڈیڑھ یا تھوڑے
 کعب ہو) اور اس میں جنگلی اُبلے بھر کر درمیان میں کشتہ رکھیں، اور اوپر کے
 حصہ میں آگ لگا دیں۔ مگر بعض لوگوں کے نزدیک ایک گڑ لمبا چوڑا اور گہرا ایک
 گڑ کعب (گڑ یا ہونا چاہئے) (یہ صحیح نہیں ہے) *
گورہ پیٹ کی آج ایک چھوٹے گڑھے میں، جس میں ایک سیر گورہ کا چورہ یا چال
 کی بھوس سی آسکے دینی چاہئے *
لاوک پیٹ سبٹس میں رکھی ہوئی دوا کو نیچے رکھ کر اُسکے اوپر کوئلے، چال کی
 بھوس سی، یا اُبلوں کا چورہ رکھ کر آگ دینا لاؤگ پیٹ کہلاتا ہے *
لکھ پیٹ گلت پیٹ کا دوسرا نام ہے *
مرد بھانڈ پیٹ ایک گھڑے میں مٹی بھر کر اور اُس کے درمیان دوا رکھ کر
 حنہ بند کر کے چوٹھے پر رکھیں، اور اُس کے نیچے مقررہ
 وقت تک آگ جلا لیں۔ اس کو مرد بھانڈ پیٹ کہتے ہیں *
مہا بجر پیٹ کہا روں کے ۲۰۰ کی طرح دس بارہ من ابلوں کی آج
 دینے کو کہتے ہیں *
مہا پیٹ کے واسطے ایک گڑ لمبا۔ ایک گڑ چوڑا۔ ایک گڑ گہرا کھا کھو
 آج دیتے ہیں *
گل حکمت (طین الحکمت) اور کیڑوی

گوگل حکمت اور کیڑوی کا تعلق بہ تخصیص کشتہ سازی سے نہیں ہے
 لیکن کشتہ سازی کے ذیل میں چونکہ اس کا ذکر آگیا ہے، اور اس سے کافی
 مناسبت رکھتے ہیں، اسلئے اسی مقام پر اس کا تذکرہ زیادہ مناسب
 معلوم ہوتا ہے *
گل حکمت گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گیلی مٹی میں روئی ملا کر ہاون دستہ

سے خوب کوٹیں۔ جب روٹی اور مٹی اچھی طرح مل جائے تو اسے آبخورہ یا شیشی پر ہر طرف سے لگا کر خشک کر لیں۔ یہ مٹی گرمی اور آبخ سے بچنے میں پانی نہیں آگے گا ہے پکڑوٹی کو بھی گل حکمت کہتے ہیں +

گل حکمت تیار کرنے کی دوسری ترکیب اوپر ”بوٹہ“ کے ذیل میں

درج ہے +

کیڑوٹی کیڑوٹی سے مراد ہے کہ کوزہ، مٹی کے برتن، یا آتش شیشی پر کپڑا اور گیلی مٹی لپیٹ کر خشک کر لیتے ہیں۔ اس سے فائدہ یہ پہونچتا ہے کہ کپڑوٹی کیا ہوا ظرف گرمی اور آبخ سے ٹوٹے نہیں پاتا ہے۔ اور بعض صورتوں میں یہ فائدہ بھی پہونچتا ہے کہ ہوا اسکی وجہ سے نہ اندر جا سکتی ہے اور نہ اندر کے بخارات باہر آ سکتے ہیں +

بعض مرتبہ معمولی پکنی مٹی کی بجائے گل غسانی لگاتے ہیں، جو زیادہ پابدار ثابت ہوتی ہے +

تخمیر و تعفین (خمیر بنانا اور سڑانا)

تخمیر و تعفین طبعی اعمال ہیں، جس کے نتیجے میں مختلف قسم کی چیزیں پیدا ہوجاتی ہیں، مثلاً جوہر شراب (الکھول)، سرکہ، مختلف قسم کی ترشیاں، اور مختلف بودا راشیاں، وغیرہ +

اسی مناسبت سے ذیل میں شراب، نمبیز، سرکہ، اور کاجی وغیرہ کا ذکر کیا جاتا ہے +

شراب (خمر) شراب مختلف چیزوں سے بنائی جاتی ہے، اسی وجہ سے شراب کی مختلف قسمیں ہیں۔ اسی طرح بعض قسموں میں جوہر شراب زیادہ ہوتا ہے، اور بعض میں کم + اسی تناسب کے لحاظ سے شراب ہلکی اور تیز کھلاتی ہے، شراب جن چیزوں سے بنائی جاتی ہے، ان میں مٹھاس (اجزاء، سکریہ) یا نشاستہ کا ہونا ضروری ہے، مثلاً انگور، کشمش، منقہ، جھوہ، چھوہ، کھجور، جھو، گیہوں، چاول وغیرہ +

یسی شراب کشید کرنے کا ایک عام اور مشہور طریقہ یہ ہے کہ نندسیاہ (گڑ)، پوست تازہ درخت ببول، اور پوست تازہ درخت بیری، ٹکڑے ٹکڑے کر کے سب کو ختم میں ڈال کر بقدر مناسب پانی ڈالیں، اور گڑ کا پٹوں حصہ گل مہوہ خشک ایک کپڑے کی تھیلی میں بہت ڈھیلہ باندھ کر ختم میں چھوڑ دیں

اگر کشش و موثر جیسے میوہ جات ملائے ہوں تو ان کو بھی خم میں ڈال دیں۔ جب خم میں پہلے اٹھ آئے، تو عمل مہوہ کی قبیلی جدا کر کے بدستور عرق کھینچیں +
اگر شراب میں طبی اغراض سے زیادہ نشہ اور مدہوشی چاہیں، تو اجازت خراسانی، بھنگ، تخم و صغورہ، اور پوست خنشاں بقدر مناسب ایک شبانہ روڑہ تر کر کے بہ وقت کشیدگی لمن میں ملائیں۔ اسی طرح اگر مقوی ادویہ وغیرہ ملائی ہوں، تو ان کو ایک شبانہ روز بقاعدہ خیساندہ تر کر کے بہ وقت کشیدگی لمن میں ملائیں۔ کیونکہ ایسے اجزاء کے لمن میں ڈالنے سے اکثر اوقات لمن خراب ہو جاتا ہے، اور ان اجزاء کی بھی کیفیت و تاثیر بگڑ جاتی ہے +

علیٰ ہذا اگر شراب میں آب گوشت ملا ناہوں، تو یعنی بنا کر بہ وقت کشیدگی ملائیں، اور اگر دودھ ملانا ہو تو وہ بھی تازہ، خام بہ وقت کشیدگی لمن میں ملائیں اگر ایک دفعہ کی کشید کردہ شراب میں دوسری مرتبہ اجزاء ملا کر شراب کشید کی جائے، تو یہ شراب دو آتشہ کہلاتی ہے، جو نسبت تیز ہوتی ہے۔ یعنی ایسی شراب میں پانی کے اجزاء کم، اور شراب کے اجزاء زیادہ ہوتے ہیں۔ اسی طرح اگر بار بار عمل کیا جائے، تو پانی کے سواے اجزاء تقریباً معدوم ہو جاتے ہیں، اور خالص حور شراب باقی رہ جاتا ہے، جو آگ کو بہت آسانی کے ساتھ بکڑ لیتا ہے۔ اگر شراب میں پانی کے اجزاء بہت ہی خفیف مقدار میں ہوں، تو تازہ چونہ کی ڈلی ڈالنے سے پانی کے یہ اجزاء اس ڈلی میں جذب ہو جاتے ہیں، اور وہ پانی سے تقریباً خالص ہو جاتی ہے +

نمیزد (ارثٹ) نمیزد بھی ایک خاص قسم کی بغیر مقطر کی ہوئی شراب ہے۔ اسکے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ اول ایک یا چند

اجزاء کو خیساندہ کر کے جو شانہ بناتے ہیں۔ جب نصف پانی باقی رہتا ہے، تو دوسرے اجزاء ملا کر ایسے مٹی کے برتن میں ڈال کر دھوپ میں رکھتے ہیں، جو نصف تک خالی رہے۔ اسکے بعد دو چار مرتبہ لکڑی سے دو اکو جنبش دیتے ہیں۔ بعد ازاں جب دوا میں جوش آکر فرو ہو جاتا ہے تب سنگین کپڑے میں بلا جنبش و مالش کے چھان کر چینی یا شیشہ کے ظرف میں رکھتے ہیں +
فرق :- دربارہ اور نمیزد (ارثٹ) میں فرق یہ ہے کہ اول میں ادویہ کو صرف خیساندہ کرتے ہیں، اور دوسرے میں ایک یا چند ادویہ کا جو شانہ کیا جاتا ہے، باقی تر کبھی کبھی دوا میں ملا کر دھوپ میں رکھتے ہیں۔

لے لیٹھ: جوش اور تخمیر و دسیال جس میں تخمیر: جوش اور ہمو

دربہرہ (آسنہ) | دربہرہ ایک خاص قسم کی بغیر مقطر کی ہوئی شراب ہے۔ اس کے بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ شفعہ کے اجزاء کو سٹی کے ایک سر سے طرف میں ڈال کر پانی اس قدر ڈالیں کہ نصف برتن خالی رہے۔ بعد ازاں اس برتن کو گھوڑے کی نیدیں اس طرح دفن کر دیں کہ برتن کا کمانہ کھول اور بند کر سکیں۔ دفن کرنے کے بعد تین چار روز تک لکڑی سے دوار کو حرکت دینے رہیں۔ بعد ازاں مگراں رہیں۔ جب دوا جوش مار کر خود بخود اُس کا جوش فرد ہو جائے، شب بدون ملنے اور جنبش دینے کے سنگین کپڑے سے چھانکر شیشی یا چینی کے برتن میں رکھیں۔

سرکہ (خل) | جس شے میں مٹھاس یا نشاستہ ہو تاسے، اُس کا رس، یا آب حوشاندہ یا خضاندہ لیکر کچھ دنوں رکھ بھوڑتے ہیں تو اس میں اختتام غلی پیدا ہو جاتا، اور وہ سرکہ بن جاتا ہے۔ اسی افسول پر گئے اور جان کے رس، گڑ، انگور، کچور، انجیر، تاڑی، جو، گیہوں اور چاول وغیرہ سے سرکہ بنایا جاتا ہے۔

سرکہ بنانے کے لئے اس سیال میں جوڑن کے طور پر تھوڑا سا سرکہ ملا دینا چاہئے، یا سرکہ کا گھڑا ہونا چاہئے، جس میں پہلے سے سرکہ کا اثر موجود ہو، تاکہ وہ اختتام غلی پیدا کرنے میں معاون ہو۔

گنے کے رس کا سرکہ: گنے کا رس لیکر ایک جگے گھڑے میں، یا ایسے گھڑے میں، جس میں پہلے سرکہ ڈالا گیا ہو، ڈال کر منہ بند کر کے رکھ دیں۔ یہاں تک کہ اُس میں ترشی پیدا ہو جائے۔ اس کے بعد چھان کر رکھیں اور استعمال میں لائیں۔

اگر سرکہ کو تیز کرنا منظور ہو تو سیال میں تھوڑی سی رائی ڈال سکتے ہیں۔ گڑ کا سرکہ (سرکہ قندی): گڑ دس سیر کو پچیس سیر پانی میں ڈال کر جگے برتن میں رکھیں، اور منہ بند اور گل حکمت کر کے گیہوں کے انبار میں، یا زمین میں دفن کر دیں۔ پندرہ بیس روز کے بعد چھان کر اُسی برتن میں، یا کسی دوسرے سرکہ کے برتن میں ڈال کر گل حکمت کر کے اکیس روز تک زمین میں دفن کر رکھیں۔ اس کے بعد دیکھیں، اگر درست ہو گیا تو خیر، ورنہ پھر اکیس روز تک دھوپ میں رکھیں۔

سرکہ شکر | اسی ترکیب سے شکر کا سرکہ بھی بنا سکتے ہیں۔ سرکہ انگور سی: شنتے، یا کشمش، پانچ سیر لیکر گڑ و غبارا و ترکوں

خوب ابھی طرح صاف کر کے پندرہ یا بیس سیر یا فی کے ہمراہ ایک مٹی کے چکنے گھڑے میں، یا ایسے گھڑے میں جو پہلے سے سرکہ کا استعمال شدہ ہو، ڈالیں اور منہ خوب ابھی طرح بند کر کے بحفاظت رکھیں۔ اکیس روز کے بعد اس میں بیشکری، نمک لاہوری، ہر ایک پانچ تولہ ڈال کر پھر منہ بند کر دیں۔ تیس روز کے بعد جھان لیں، اور کام میں لائیں +

اگر گھڑا چکنا نہ ہو، یا پہلے سے سرکہ کا استعمال شدہ نہ ہو تو اس کے اندر موم، چربی، ہر ایک پانچ تولہ تک پر گرم کر کے مل دیں +
تنبیہ:- (۱) اگر گھڑا کشش نازہ ہوں تو انکا پانی نکال کر اس سے سرکہ بنا سکتے ہیں +

(۲) جھوڑے اور ذخیر وغیرہ کا سرکہ بھی مذکورہ بالا ترکیب سے بناتے +
سرکہ شرب: ہلکی شرب کو اگر کھول کر ایسی جگہ رکھ دیں، جہاں وہ ہوا سے محفوظ نہ ہو، اور فصلا کی حرارت ۶۸ سے ۷۰ درجہ (مقیاس مروج سے) ہو، تو وہ سرکہ میں تبدیل ہو جاتی ہے +

کاجی (ھڑی) اس کو سرکہ ہندی اور آ بکا صہ بھی کہتے ہیں +

ہندی کتابوں میں اس کے بنانے کی دو ترکیبیں لکھی ہیں !
 (۱) بغیر دھوئیں کی آگ پر تھوڑا ذیرہ، لسن، اور تیل ڈال کر اس کے اوپر ایک مٹی کا مستعمل برتن اندھا کر کے رکھیں، تاکہ تیل وغیرہ کے آگ پر ڈالنے سے جو دھواں اٹھے، وہ برتن میں جذب ہو جائے۔ اس کے بعد رات کو نمک، اجوائن اور ذیرہ کو پانی میں حل کر کے ظرف مذکور میں ڈال کر اور منہ بند کر کے دھوپ میں رکھیں، تاکہ ترش ہو جائے (گرمی میں جلدی اور سردی میں دیر سے ترش ہو گا) +
 یہ کاجی جس قدر غیر فی ہوگی، اُسی قدر بہتر ہوگی۔ اس کاجی میں گاہے ماش کے برے ڈال کر بھی کھاتے ہیں +

(۲) کاجی جو کہ دواؤں میں مستعمل ہے، وہ جاول، گیول، جو جو اور غیر سے بنائی جاتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک، یا جتنے غلے چاہیں، لیکر چینی یا روغنی برتن میں ڈال کر اور پانی سے بھر کر قدرے نمک اصناف کر کے برتن کا منہ خوب ابھی طرح بند کر دیں۔ بعدہ چالیس روز تک دھوپ میں، یا چڑھلے کے نیچے رکھیں، تاکہ خوب ترش ہو جائے۔ اس کے بعد صاف کر کے کام میں لائیں +
 (۳) کاجی بنانے کا طریقہ ایک یونانی کتاب میں یہ لکھا ہے :

گیہوں کی موٹی گرم روئی کو وزن آدھ سیر لیکر ایک ہانڈی میں بند کر کے رکھیں۔ جبکہ متعفن ہو جائے تو خوب کچل کر پانچ سیر سرکہ، اور آدھ پاؤنک ملا کر چار ہفتہ دھوپ میں رکھ کر جھان لیں، اور پودینہ چھ تولہ، سنہلہ تین تولہ، میچ سیاہ آٹھ تولہ، تخم پاکک دو تولہ ملا کر ایک ہفتہ دھوپ میں رکھیں، اور کپڑے سے جھان کر شیشوں میں رکھیں۔

روغن (روغن)

زیادہ روغنی ادویہ اگر روغن ایسے تخموں سے نکالنا مطلوب ہو، جن میں روغنی سے روغن حاصل کرنا اجزاء کافی ہوں، مثلاً بادام، چلچوزہ، مغز کدو، تخم کامبو وغیرہ) تو ان سے روغن نکالنے کے چند طریقے ہیں:

پہلا طریقہ: کولہ میں پٹر کر روغن نکالا جاتا ہے، جس طرح کہ سرسول اور تل کا روغن نکالتے ہیں۔ مالکنگنی کا روغن بھی کوٹھوکے ذریعہ نکالا جاتا ہے۔
دوسرا طریقہ: مغزیات، یا تخمیں کو کچل کر اور پانی ملا کر بچائیں، خوب کینے کے بعد آگ سے اتار کر رکھیں۔ روغن پانی کے ادیر اور فضلہ نیچے ہوگا۔ روغن کو باہستگی کا پتھ کر علیہ کریں۔ اس ترکیب سے روغن ارڈی بھی تھوڑے پیمانہ پر نکالا جاتا ہے۔

تیسرا طریقہ: مغزیات کو کچل کر تھوڑی مصری اور تھوڑا پانی ملا کر نیم گرم بخوڑتے ہیں، اس تدبیر سے روغن نکل آتا ہے۔
چوتھا طریقہ: مغزیات کو دُر دُر کوٹ کر اس میں قدرے مصری اور پانی ملائے ہیں، پھر تانبے کے قلعی دار برتن یا چینی کے برتن میں رکھ کر کولوں کی آگ پر رکھتے ہیں، جب یہ گرم ہو جاتا ہے تو مٹھی یا مچھ سے دباتے ہیں (برتن کو فوراً ترچھا رکھیں) اسی طرح چند بار کرنے سے روغن نکل آتا ہے۔

پانچواں طریقہ: مغز تخم کدو اور تخم کامبو جیسی چیزوں کو باریک پسیر کر اور لہری بنا کر مومج کے اندر رکھیں، اور آگ پر گرم کر کے اس قدر زور سے بلدیں کہ تمام روغن نکل آئے، اور اسکے نیچے چینی یا شیشہ کا برتن رکھیں، تاکہ روغن اس میں گرتا ہے۔

کم روغنی ادویہ سے اگر ایسی ادویہ کا روغن نکالنا ہو، جن میں روغن کم ہو، تو اس کی روغن حاصل کرنا ترکیب یہ ہے کہ ایک قلعی وار پتیلی میں نصف حصہ تک پانی بھر دیں، اور پیر مارک صافی یا نڈھک صافی کے ادیر دواسے نیگوفتہ رکھ دیں، اور پتیلی کے کناروں پر آٹا لگا کر اس پر توایا کوئی دوسرا دواسے کا برتن رکھیں۔ لیکن

توسے کو دوسے قدرے اوپر رہنا چاہئے۔ اس کے بعد تیل کے نیچے آگ جلائیں، اور
توسے کے اوپر کچھ کوئلے سلگا کر رکھیں۔ کچھ عرصہ میں پانی کے اندر روغن بھل آئے گا
پھر آہستگی پتلی کو چولے سے اتار کر کھولیں، اور سرد ہونے پر پانی سے روغن کا بچہ
لیں۔ اس ترکیب سے روغن ہیرہوئی، روغن لونگ، روغن دارچینی، وغیرہ نکالنا
جاسکتا ہے۔

بہت ہی کم روغنی ادویہ اگر ایسی ادویہ کا روغن حاصل کرنا ہو، جن کے اندر روغنی
سے روغن حاصل کرنا اجزاء بہت ہی کم ہوں، تو اس کی ترکیب یہ ہے :

پھولوں کا تیل : (۱) اگر ادویہ پھول کی قسم سے ہوں، اور وہ بھی
تازہ ہوں، تو اس سے روغن بنانے کی ایک صورت یہ ہے کہ تازہ اور صاف
پھول چار حصہ لیکر پانچ حصہ تلوں کے تیل (یا کسی دوسرے تیل) میں ڈال کر آفتاب
میں رکھیں۔ جب دس بارہ روز گزر جائیں، اور پھول اچھی طرح مرجھا جائیں،
تب پھولوں کو مل کر روغن صاف کر لیں، اور شیشی میں رکھیں۔ اگر روغن قوی الاثر
بنا نا ہو تو اسی روغن میں دوسری مرتبہ تین حصے اور تیسری مرتبہ دو حصے
پھول ملا کر اسی طرح دھوپ میں رکھیں، اس کے بعد روغن کو صاف کر کے کام
میں لائیں۔

اس ترکیب سے روغن گل اور روغن بابونہ وغیرہ بنایا جاتا ہے۔ روغن مونچ
بھی اسی ترکیب سے بنایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ دوسرے تازہ پھولوں کا روغن
بھی اس ترکیب سے بنائے جاتے ہیں۔

دوا کا تیل میں پکانا : دوسری ترکیب یہ بھی ہے کہ تازہ پھولوں کا رس نجوڑ
کر تین حصے میں دھتے تلوں کا تیل ملا کر اس قدر پکائیں کہ بانی جل کر صرف تیل
باقی رہ جائے۔ لیکن جس قدر نرم آئینہ پر پکائیں گے، اسی قدر عمدہ ہوگا، اس کے
بعد صاف کر کے رکھیں۔

اگر پھول یا دوا خشک ہو تو اول اس کو پانی میں بھگو کر رکھیں۔ بعد ازاں
جوشاندہ بنائیں۔ جب خوب پکد چکے، تو آگ سے علیحدہ کر لیں، اور جس قدر
آب جوشاندہ ہو، اس سے نصف وزن تلوں کا تیل (یا کوئی دوسرا تیل) ملا کر
یہاں تک پکائیں کہ پانی جل کر صرف تیل باقی رہ جائے، بعد ازاں اس کو صاف کر کے
شیشی میں رکھیں۔

تیل میں پکانے کی یہ بھی ہے کہ تلوں کے تیل میں خشک دوا کو ڈال کر اس قدر پکائیں
دوسری ترکیب کہ دوا کا رنگ سرخ مائل یہ سیاہی ہونے لگے۔ پس آگ سے

اتار کر اور ٹھنڈا ہونے پر کپڑے سے چھان کر رکھیں۔
 اگر پھولوں کے علاوہ سبزیوں اور تازہ جڑوں کا روغن بنانا ہو تو ان کا
 شیرہ درس (نکال کر تلوں کے تیل وغیرہ کے ہمراہ پکی کر روغن بنانا چاہئے۔ لیکن
 اگر پتے اور جڑ وغیرہ خشک ہوں تو خشک پھولوں کے روغن کے مانند ان کا
 جو شاندر بنا کر روغن بنایا جاسکتا ہے۔

تنبیہ :- مذکورہ بالا روغنوں کی ترکیب میں (جن میں دوا کو تلوں
 کے تیل میں پکاتے، یا دھوپ میں رکھتے ہیں) تلوں کے تیل میں
 دواؤں کی قوت لینا مقصود ہے +

بسا کر تیل نکالنا گاہے تلوں کو خشبود اور پھولوں میں بساتے ہیں، اور پھر تلوں کا تیل
 کو لھونے کے ذریعہ نکالتے ہیں، جیسے روغن چنبل +

روغن مرکب گاہے بجائے ایک کے چند اور یہ سے بھی بہ طرق بالا روغن بنایا
 جاتا ہے۔ بعض اوقات مرکب روغن بناتے ہیں دواؤں کو کسی تیل میں استعد
 جوش دیا جاتا ہے کہ دوا سرخ مائل ہو جاتی ہے۔ اس کے بعد صاف
 کر کے رکھتے ہیں۔ اور بعض مرکب روغن اس طرح بناتے جاتے ہیں کہ پہلے دواؤں کا
 جو شاندر بناتے ہیں۔ بعد ازاں آب جو شاندرہ میں تیل ملا کر روغن تیار کرتے ہیں
 اگر تیل میں زعفران و کافور وغیرہ جیسی خوشبودار چیزیں شامل کرنی
 ہوں تو تیل کو آگ سے اتار کر صاف کرنے کے بعد خوشبودار دوا خوب حل
 کرنا چاہئے +

اس روغن کو نہایت نرم آئینہ پر پکنا چاہئے، تیز آگ پر پکانے سے
 اس کی قوت زائل ہو جاتی ہے۔ اسی طرح بعض اوقات روغن پتال خنجر جل خنجر،
 اور گربہ خنجر وغیرہ کے ذریعہ بھی نکالا جاتا ہے +

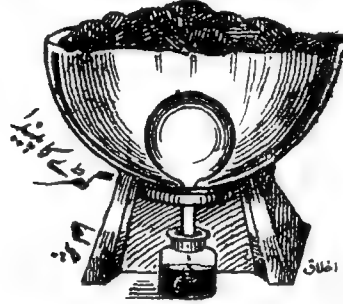
پتال خنجر

پتال خنجر (یا) پتال خنجر اس ترکیب سے روغن و طلا (روغن طلا)
 کشید کیا جاتا ہے، اسکی متعدد صورتیں ہیں:

ایک ترکیب یہ ہے کہ پہلے آتش نشی پر کپڑی کر دیں، یعنی اس پر کپڑا اور
 مٹی لپیٹ کر خشک کر دیں، پھر جس چیز کا تیل نکالنا ہو، اسکو نیم کو قوت کر کے (بشرطیکہ
 وہ کوٹنے کے قابل ہو) نشی میں ڈال دیں، اور اس کے سمنہ میں لوسے کے تار
 یا گھوڑے کی دم کے بال اکادیں، تاکہ نشی کے اوٹھانے کے وقت اندر کی

دوا با ہرنہ بھل سکے، لیکن روغن رقیق بہ کنہ کل سکے، پھر ایک گھڑا لیکر اس کا
پنڈا الگ کر کے بھینک دیں، اور گھڑے کو مٹا کر کے چھلے پر رکھیں، اور
نشیشی کی گردن گھڑے کے مٹنے سے گزرا کر اوندھا دیں، اور گھڑے میں
اپلے بھر کر آگ لگا دیں۔ اور نشیشی کے مٹنے کے نیچے کوئی برتن رکھ دیں جس میں
تیل جمع ہو سکے۔ جب گرمی پہونچے گی تو نشیشی کی دوا سے روغن بہ کر نیچے کے
برتن میں پکے گا۔

اگر آتش نشیشی وقت پر نہ مل سکے تو مٹی کے کوزہ میں نیچے کی طرف
سوراخ کر کے نشیشی کی بجائے استعمال میں لاسکتے ہیں، جیسا کہ تیسرے
طریق میں کھا گیا ہے۔



نقشہ بتال جستر

دوسری ترکیب یہ ہے کہ ایک مٹی کا مستند برتن (مثلاً منکھ) لیکر
اس کے پینڈے میں تین چار بار ایک سوراخ کر دیں، اور برتن کو دوا سے بھر کر
اور مٹہ پر سرپوش رکھ کر اچھی طرح گل حکمت کر دیں۔ اس کے بعد زمین میں ایسا گڑھا
کھودیں، جس کے بالائی حلقہ پر ظرف مذکور اچھی طرح رکھا جاسکے، لیکن اس کے
اندرون نہ چلا جائے۔ بعد گڑھے کے اندر چینی کا پیالہ رکھ کر اس کے اوپر ظرف مذکور
اس طرح رکھیں کہ برتن کے پینڈے کے سوراخ عین پیالہ کے اوپر رہیں، تاکہ جو
تیل ان سوراخوں سے نکلے۔ وہ پیالہ میں ٹپکتا رہے۔ گڑھے کی درزوں کو اچھی
طرح بند کر کے گڑھے کے چاروں طرف اور اوپر کی طرف آپلے چن کر آگ لگائیں
تک کی حرارت سے دواؤں کا تیل نکل کر منکھ کے سوراخوں کے ذریعہ پیالہ میں
ٹپکے گا۔ آگ کے سرد ہونے پر باہر مٹی مٹی علیحدہ کر کے برتن کو علیحدہ کریں، اور

نیچے کے پیالہ سے جمع شدہ تیل کام میں لائیں +
اگر مذکورہ بالا ترکیب میں گھڑے کے دونوں طرف اس طرح سوراخ کر دیں
کہ تیل ٹپکتا ہوا نظر آئے تو بہتر ہے۔ جب تیل کا ٹپکنا بند ہو جائے، اس وقت
آگ علیحدہ کر دیں۔



طریق دیگر: ایک بڑا گھڑا توڑ کر اس کا میندا علیحدہ کر دیں، اور صرف اوپر
کا حصہ اوندھا کر کے چولے پر رکھیں، اور گردن کے مقام پر دوا کا برتن، جس کے
پینڈے میں سوراخ ہوں، رکھ کر درزوں کو گل حکمت سے مضبوط کر دیں، اور چولے
میں گھڑے کی گردن کے مقابل سوراخوں کے نیچے پیالہ رکھیں، اور برتن کے اوپر
میندا علیحدہ کئے ہوئے گھڑے میں برتن کے چاروں طرف اور اوپر اُبلے رکھ کر آگ
لگا دیں۔ آگ کی گرمی کے باعث دوا سے تیل نکل کر نیچے پیالہ میں جمع ہو گا۔ تیل کے
جمع طور پر پیالہ میں گرنے کے واسطے سوراخوں کے اندر تار رکھ دیئے ہیں۔ انکے ذریعہ
سے تیل سیدھا پیالہ میں گرتا ہے +

طریق دیگر: ایک بڑا گھڑا لیکر اسکے پہلو میں سوراخ کریں، اور دواؤں کو
آتش شیشی میں ڈال کر اس کی گردن اس سوراخ سے باہر کی طرف اس ترکیب سے نکالیں
کہ اس کا رخ نیچے کی طرف ہے، تاکہ اس سے جو تیل ٹپکے، وہ اسکے عین نیچے رسکے
ہوئے پیالہ میں ٹپکتا رہے، اور شیشی کی گردن اور گھڑے کے مقام وصل کو اچھی
طرح گل حکمت کر کے گھڑے کے خالی حصے میں ریگ بھر دیں، اور چولے پر رکھ کر نیچے
آگ جلا لیں۔ ریگ کے گرم ہونے سے شیشی کی ادویہ کو حرارت پہونچے گی اور
روغن ٹپکے گا +

گر بہ جنتر

گر بہ جنتر اس جنتر کے ذریعہ زیادہ تر تیل نکالا جاتا ہے، اگر یہ اس سے عرق بھی نکالا جاسکتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک مٹی کی بانڈنی،

یا تانبے کا دیگچہ لیکر اس کے اندر ایک اینٹ یا سہ پایہ رکھ کر اسے اوپر چینی کا پیالہ رکھیں اور اینٹ کے چاروں طرف ادویہ، جن کا تیل نکالنا ہے، نیم کوب کر کے ڈال دیں (یا چینی کے پیالہ کوتاروں سے باندھ کر دیگچہ کے وسط میں لٹکا دیا جائے، اور تار کا اخیر سراگلے میں باندھ دیا جائے) اور دیگچہ کے منہ پر ایک برتن، جس کا پیندا محذب ہو، رکھ کر درزوں کو اچھی طرح بند کر دیں، اور دیگچہ کو چولہے پر رکھ کر پیچھے آگ

تصویر گر بہ جنتر

جلائیں، اور اوپر کے برتن میں سرد پانی بھر دیں۔ ادویہ سے بخارات اٹھ کر اوپر کے برتن سے لگ کر تیل یا عرق کی صورت میں چینی کے پیالہ میں گریسٹے۔



طریق دیگر: ایک دیگچہ میں نصف تک پانی بھر کر چولہے پر رکھتے ہیں، اور دیگچہ کے منہ پر ایک مضبوط کپڑا باندھ کر اس کے اوپر نیم کوب ادویہ بکھا دیتے ہیں، اور اس کے اوپر ایک کٹورہ باندھ کر کے رکھ دیتے ہیں، تاکہ کٹورے کے دائرے کے لیے پردہ باورسے، اور بخارات کے زور سے اسے نیچے نہ پڑے، اور پھر کٹورہ کے کپڑے اور کٹورے کے کپڑے کے درمیان سے بخارات اٹھ کر گرم مٹی کے گچے میں چھوڑ دیتے ہیں۔ اس طرح چند بار کرنے سے ادویہ کا تمام تیل نکلی آتا ہے۔ اس میں جو تھوڑا بہت پانی ہوتا ہے، اس کو نرم آگ پر رکھ کر خشک کر لیتے ہیں، یا تیل کو باہر نکلی ادویہ سے علیحدہ کر لیتے ہیں۔ پیچھے پانی رہ جاتا ہے۔

گر بہ جنتر دوسرے طریقوں سے بھی بنایا جاتا ہے، جو زیادہ تر عرق کشید کرنے کے کام آتا ہے۔

جل خنتر

جل خنتر | اس خنتر سے دو در کا تیل نکالنے یا کسی دوا کو قائم النار کرنے کے واسطے زیادہ تر اہل کیمیا کام لیتے ہیں۔ اسکی ترکیب یہ ہے کہ ایک لکڑے کی کڑا ہی میں دوا ڈال کر اس پر ایک کٹورہ اونڈھا کر کے رکھ دیتے ہیں کٹورہ اور کڑا ہی کے مقام وصل کو ایک خاص مصالحہ سے، جس کا نام جلندہ ہوتا ہے خوب اچھی طرح مضبوط بنا دیتے ہیں۔ اسکے بعد کڑا ہی کو پانی سے بھر کر نیچے آگ جلانے ہیں۔ ایک خاص وقت تک یہ عمل کرنے سے دوا قائم النار یا تیل ہو جاتی ہے۔ پھر پانی کو کڑا ہی سے نکال کر کٹورے کو اٹھارتے ہیں، اور تیل یا قائم النار دوا نیکر کام میں لاتے ہیں ۛ

جل خنتر کا زیادہ دار و مدار جلندہ پر ہے۔ جلندہ ایسے مصالحے سے بنایا جائے، جس سے پانی اندر، دوا تک نہ گھس سکے ۛ

جلندہ | ایک خاص قسم کا مصالحہ ہے، جو بذریعہ جل خنتر کسی دوا کا تیل نکالنے یا قائم النار کرنے کے واسطے پیالہ اور کڑا ہی کے مقام وصل کو جوڑنے کے لئے بنایا جاتا ہے، جس کی وجہ سے پانی دوا تک نہیں گھس سکتا۔ اسی وجہ سے اسکو جلندہ یعنی پانی کو بند کرنے والا کہتے ہیں۔ یہ مصالحہ کئی ترکیبوں سے تیار کیا جاتا ہے: (۱) ہر وزہ کو گرم پانی میں ڈال کر جو خندیں، تاکہ وہ سخت ہو جائے۔ بعدہ

اسکو ٹکڑے ٹکڑے کریں۔ پھر سفیدہ قلعی، قوتیائے سنہرا، برادہ سیسہ، بارہ، ہمزون کھل میں ڈال کر تھوڑا تھوڑا ہر وزہ ڈالتے اور کھل کرتے جائیں شعلہ نہایت زور سے کریں، تاکہ یہ موم کے مانند نرم ہو جائے۔ پھر اسکو ہل پر رکھ کر ہتھوڑے سے اس قدر کوئیں کہ یہ نرم اور لیسدار ہو جائے۔ اب اس کی تہی بنا کر کٹورے کے گردا گرد رکھ دیں۔ یہ آگ کی گرمی سے پیالہ اور کڑا ہی کے مقام میں چمٹ جائیگا، اور پانی ڈالنے سے ایسا سخت ہو جائیگا کہ پانی بالکل اندر نفوذ نہیں کر سکیگا۔ جب کام ہو چکے، تو اس کو جدا کر کے رکھ لیں، اور بوقت ضرورت پھر بدستور استعمال میں لائیں۔ ایسے آدمی اس کا کڑا ہست کر ہاتھ میں پین لیتے ہیں، اور جس وقت ضرورت ہوتی ہے، کام میں لاتے ہیں۔ اسی کو کڑا جملہ منساہ کہتے ہیں ۛ

(۲) جلندہ کی دوسری ترکیب یہ ہے کہ پتھر نازہ لیکر ذرق و رقی شیشہ اور ایک ہموار پتھر پر آن بجھا چو نہ باریک شدہ بچھا کر اور اسکے اوپر پتھر کے ورق عظمہ

علیحدہ رکھ کر وہی چونہ اس قدر چھڑائیں کہ سب ورق چھپ جائیں، اور پھر ان کے اوپر ایک ہزار دہائی پتھر رکھ کر دس روز تک دھوپ میں رکھیں، تاکہ پتھر کی تمام دھنیت دور ہو جائے۔ اسکے بعد پانی سے دھوئیں، اور دوبارہ نیچے اوپر چھڑا کر بدستور دو پتھروں کے درمیان ایک ہفتہ تک رکھیں۔ اگر ابھی دھنیت باقی ہو، تو پانی اور نمک کے ساتھ دیکچہ میں جو شدیں، تاکہ جو دھنیت باقی ہو، وہ پانی پر آ جائے۔ اسکے بعد خشک کر کے باریک پس لیں، اور گردوغبار سے محفوظ صاف نشیہ میں رکھیں، بوقت ضرورت سفیدی بیضہ مرغ ایک نشیہ میں ڈال کر حرکت اس قدر دیں کہ تمام سفیدی جھاگدار ہو جائے۔ اس کے بعد تھوڑی دیر رکھ چھوڑیں، تاکہ وہ صاف پانی بن جائے۔ بعدہ پیر مار یک شدہ بقدر ضرورت کھل میں ڈال کر تھوڑا تھوڑا سفیدہ بیضہ کا پانی ڈال کہ کھل کریں۔ جب بخوبی حل ہو جائے، اور کھل سے بڑے چکنے لگے تو چونہ کا صاف نشیہ پانی قطرہ قطرہ ڈال کر ملائیں، تاکہ اس کا تمام جوڑنے کے قابل ہو جائے۔ اس سے نہایت عمدہ جلد بردہ تیار ہو جاتا ہے اور اس کے ذریعہ ٹوٹے ہوئے نشیہ یا پتھر جوڑے جاسکتے ہیں +

(۳) برادہ سیبہ حب ضرورت لیکر اس میں شیر برہ گد بقدر ضرورت ڈال کر اس قدر کٹیں کہ موسم کے مانند ہو جائے، پھر اسکی جتنی بنا کر بطریق اول استعمال کریں +

(۴) ماش کے سٹے اور سفیدی بیضہ سے بھی نہایت عمدہ جلد بردہ بنایا جاتا ہے، اس سے بھی پانی کٹور کے اندر نہیں گھسکتا +

جلد بردہ کی مذکورہ بالا ترکیبوں کے علاوہ روغن سندروس سے بھی جلد بردہ کا کام لیتے ہیں۔ اسکو زیادہ سخت کرنے کے واسطے چونا ملا کر ہتی کے مانند بنالیتے اور کٹورہ کے حذر دلگتے ہیں +

خاص خاص روغن

روغن پھلاناواں | بھلا نوسے کی ٹوپیاں دور کر کے ایک ہانڈی میں بھریں اور ہانڈی کے پنیسے میں سوراخ کر کے اس کے منہ پر سرلوٹ رکھ کر مٹی سے منہ بند کر دیں، اور زمین میں ایک بڑا گڑھا کھود کر اس میں ایک چھوٹا گڑھا کھودیں، اور اس چھوٹے گڑھے میں جینی کا پیا لہ رکھیں۔ چھوٹے گڑھے کے اوپر ہانڈی رکھ کر گیلی مٹی سے اس کے کنارے بند کر دیں۔ پھر اس کے

اوپر جنگلی ایرنے بھر کر آگ جلا لیں، تاکہ گرمی پا کر بھلا نوے کا روغن ہانڈی کے سوراخ سے چینی کے برتن میں ٹپک آئے (اگر ہانڈی کے سوراخ میں ایک تھوکا تار اتنا بڑا کہ پیالہ میں پہونچے، لگائیں تو بہتر ہے، کیونکہ اس کے ذریعہ نہایت عمدگی سے روغن نکلے گا) سرد ہونے کے بعد ہانڈی کو آہستہ سے ہٹا کر پیالہ سے روغن نکال لیں +

روغن بھلا نوہ کو کسی مصلح دوا کے ہمراہ استعمال کرنا چاہئے۔ ورنہ

اس کے استعمال سے درم اور واسطے پیدا ہو جاتے ہیں +

مذکورہ بالا ترکیب کے علاوہ آتش شیشی کے ذریعہ بھی روغن بھلا نوہ

نکالا جاسکتا ہے +

انڈے سے روغن نکالنے کی چند ترکیبیں ہیں:

روغن بہیمہ

(۱) انڈوں کو جوش و خروش و زردی نکال کر تانبے کے برتن میں رکھیں، اور آگ پر خوب بریاں کریں، بعدہ کپڑے میں رکھ کر روغن بچوڑ لیں +

(۲) انڈوں کو جوش دیکر زردی علیحدہ کریں۔ بعدہ سب زردیوں کو ہاتھ سے خوب اچھی طرح ملکر فی زردی ایک ماشہ نوشادر معدنی سفوف کر کے ملا دیں۔ پھر اس کو ایک آتش شیشی میں بھر کر اس پر گیل حکمت کریں، اور تانبے سے سینکٹ لگائیں، اور ایک ٹھیکرے میں سوراخ کر کے اس پر آتش شیشی کی گردنا کال کر جو لٹے پر رکھیں۔ شیشی کے منہ کے نیچے چینی کا پیالہ رکھیں شیشی کے اوپر ٹھیکرے میں ایرنوں (جنگلی ایلوں) کی آگ جلا لیں، تاکہ گرمی پا کر انڈوں کی زردی سے روغن نکل نکل کر پیالہ میں جمع ہو۔ پیالہ سے جمع شدہ روغن بیکر شیشی میں رکھیں +

(۳) انڈا جوش دیکر اور زردی نکال کر ایک برتن میں رکھیں پھر نرم آگ پر یا سخت دھوپ میں رکھیں، اور جس طرف انڈا ہو، اُدھر ذرا بلند رکھیں، اور زردی کو بچھ سے دبا تے رہیں۔ روغن برتن میں بہ کر جمع ہوتا جائے گا +

روغن گندم

روغن گندم نکالنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ اس کو ایک شب اس قدر پانی میں تر رکھیں کہ تمام پانی اس میں جذب ہو جائے

اس کے بعد آتش شیشی کے ذریعہ روغن بیکالیں +

سلہ بابیک سنگوں کو سینکٹیں کرتے ہیں، مثلاً جھاڑو کی سینکٹیں +

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ گرم اہرن پر دوائے رکھ کر ہتھوڑے کو گرم کرنے کے
اس سے دبا لیں۔ دبانے سے جو روغن جدا ہو، اس کو علیحدہ کوٹے جائیں +
داؤد کلف، وغیرہ پر اکثر اوقات اسی طرح روغن نکال کر لگایا جاتا ہے +
روغن مصطلی روغن مصطلی بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ روغن زیتون یا چغ
جیسے بیکر ایک شیشی میں رکھیں، اور مصطلی ایک حصہ

شیشی کے اندر ڈال کر اور بوتل کے غمٹہ پر ڈاٹ لگا کر ایک دیگی میں سیدھا رکھیں
دیگی کسی طرف خم نہ ہونے پائے۔ بعد ازاں دیگی میں اس قدر پانی ڈالیں کہ
جوئی کی حالت میں شیشی کے اوپر نہ آئے۔ پس خوش دیں۔ جب مصطلی روغن
میں حل ہو جائے اس وقت اسے باہر نکال لیں +

اگر یہ روغن کنبہ میں بھی اسی طرح مصطلی ڈال کر روغن مصطلی تیار
کر سکتے ہیں، لیکن مذکورہ بالا ترکیب سے روغن مصطلی نہایت نفیس اور
مفید تیار ہوتا ہے +

روغن مورچہ کلاں روغن جلیہ تولد ایک شیشی میں ڈال کر قبرستان کے
بڑے بڑے سوچوٹے اس میں ڈال کر چالیس روز

آفتاب میں رکھیں۔ اس کے بعد چھان کر رکھیں۔ روغن مورچہ تیار ہے +

روغن موم نکالنے کا طریقہ تیزاب نکالنے کے مانند ہے، مگر اس میں
پانڈی کے بجائے گھڑا وصل کرنا چاہئے، اور بجائے ترجھا

رکھنے کے برابر رکھنا چاہئے۔ لیکن روغن موم نکالنے میں موم کے ساتھ مک
سا بھر باریک پیکر کے نیچے بچھا دینا چاہئے +

روغن موم نکالنے کا ایک عمدہ طریقہ یہ بھی ہے کہ آتش شیشی کو کل حکمت
کر کے خشک کر لیں، اور اس کے اندر موم کے ہمراہ ریگ یا نمک سا بھر بھر لیں،

اور شیشی کو چولے پر رکھ کر اس کے نیچے نرم آتش کر لیں، اور شیشی کے منہ پر شیشہ
کی انبیق (جو غرق نکالنے کی انبیق کے مانند ہوتی ہے) لگا کر اس کو خوب

چھی طرح آگ سے مضبوط کر کے اس کے باریک منہ کے سامنے جینی کا ظرف
بٹھیں تاکہ اس میں روغن ٹپکے۔ جب روغن کا آنا موقوف ہو جائے تو

شیشی کو ہار لیں +

روغن ہر وزہ نکالنے کا طریقہ روغن موم کے
مانند ہے، مگر ہر وزہ کے ہمراہ ریگ یا

لہ اہرن، وہ بڑا لوہا جس پر لوہا گرم ہونے کو رکھ کر ہتھوڑوں سے پٹا کرتے ہیں +

یا آم کی لکڑی کی راکھ ملا کر روغن کشید کرنا چاہئے +
 یا ویکر غلوں کے روغن نکالنے کا طریقہ روغن گندم کے مانند
 روغن نخود ہے +

طلاء (روغن طلاء)

یہاں اُس روغن (روغن طلاء) کا ذکر کیا جاتا ہے، جو بہ طریق پتال خستر
 کشید کیا جاتا ہے اور عضو خاص پر طلاء کیا جاتا ہے +
 عضو خاص پر طلاء کرنے کے لئے عموماً مسدرد جڑ ذیل طریقہ پر روغن کشید
 کیا جاتا ہے:

خشک دواؤں کو کوٹ بچان کر اگر کوئی روغن نسخہ میں ہو تو اُسے ملا کر
 کھل کر کے اور بڑی بڑی گوبیاں بنا کر پتال خستر کے ذریعہ روغن کشید کر لیں،
 جس کا نوکراوپہ تفصیل سے ہو چکا ہے +

اگر نسخہ میں کوئی روغن نہ ہو، تو بعض اوقات بقدر ضرورت پانی میں
 گوبیاں بنا کر خشک کر کے روغن کشید کیا جاتا ہے +
 اگر طلاء کے اندر رسم الفار، اور پتھر مال جیسی ادویہ ہوں، تو روغن کشید کرنے
 میں احتیاط رکھیں کہ ان ادویہ کا کوئی جزو روغن میں نہ جائے +

طلاء کشید کرنے کے واسطے نہایت نرم آئینہ بدنی چاہئے، تاکہ ادویہ کے
 جل جانے کی وجہ سے طلاء خراب نہ ہو جائے +

بعض طلاء رسادہ طور پر اس طرح تیار کئے جاتے ہیں کہ ادویہ کو باریک
 کوٹ بچان کر کسی روغن یا گھی میں ملا لیتے ہیں +

تیزاب (حامض)

حامض (ترش): تیزاب کا نام اس وجہ سے رکھا گیا ہے کہ دنیا کی
 ہر ترش چیز تیزاب ہے، اور کوئی تیزاب ترسی سے خالی نہیں، خواہ وہ نباتی
 ہو، یا حیوانی، یا جادوی، تیزاب اور کھار (بورق: قلی) باہم دشمن اور
 ضد ہیں +

دودھ جب دہی ہو کر ترش ہو جاتا ہے، تو اس کے معنی یہ ہیں کہ
 اس کے اندر تیزاب (حامض لبنی: تیزاب شیر) پیدا ہو جاتا ہے۔ اعلیٰ،
 انار ترش، سیب ترش، لیمون کا غذی، اسی طرح دوسرے کھٹے پھلوں

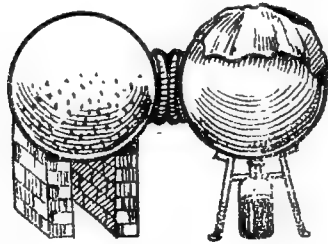
میں ترشی اسلئے پائی جاتی ہے کہ ان کے جوہر میں ایک ترش مادہ پایا جاتا ہے، جو تحلیل کے ذرائع سے الگ بھی کیا جاسکتا ہے۔ وہی کاتیزاب اگر حیوانی ہے، تو ان پھلوں کا ترش جوہر بناتی۔ لیکن گندہک کاتیزاب جادی تیزاب ہے۔

بہت سی چیزیں جب مٹتی گلتی ہیں، تو ان میں استحالہ کے بعد تیزاب پیدا ہوا جاتا ہے، چنانچہ سرکہ اسی کی ایک مثال ہے۔

بعض تیزابات فطرۃ ازخود پیدا ہوا کرتے ہیں، جس میں انسانی صنعت و عملیت کو کوئی دخل نہیں، اور بعض تیزابات انسان اپنی صنعت سے کارخانوں میں بناتا ہے، جو قدرت کے کارخانہ میں ازخود بھی طبعی ترکیب و تحلیل کے ذریعہ بنا کرتے ہیں۔

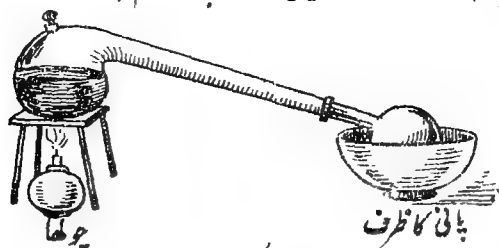
بعض تیزابات تصعید کے طور پر بنتے ہیں، جس کی دو شکلیں درج کی جاتی ہیں :

تیزاب کشید کرنے کا طریقہ | دواؤں کو نیکوب کر کے گھڑے میں رکھیں اس کے مُنہ پر ایک ہانڈی یا گھڑا جکا مُنہ رکھ کر گھڑے کے مُنہ کے برابر کیا گیا ہو، رکھ کر درزوں کو آٹے سے خوب اچھی طرح وصل کرویں۔ بعد ازاں دوا والے گھڑے کو چولہے پر ترجھا رکھ کر آئینج کرویں، اور ہانڈی یا دوسرے گھڑے کو ایسی چیز پر رکھیں جو چولہے کے مانند ہو۔ اس ہانڈی کو پانی سے بھگوئے ہوئے کپڑے سے ٹھنڈا کریں، اور اس کے پیلو میں ایک سوراخ کر کے اُس سوراخ سے ایک شیشی کا مُنہ ملا کر رکھیں، تاکہ اُس میں تیزاب پیکتا رہے۔



دوسری ترکیب یہ ہے کہ دو آتشی شیشیاں لیکر ایک شیشی میں دوا ڈالیں، اور اُس کے مُنہ میں دوسری شیشی کا مُنہ داخل کریں۔ پھر دوا کی شیشی کو چولہے پر رکھ کر اس کے نیچے آگ جلا لیں، اور دوسری شیشی کو پانی

پانی سے بھری ہوئی ناند میں رکھیں۔ جب پانی گرم ہو جائے تو تبدیل کر دیا کریں۔



ست (عصارہ: جوہر)

ست ایک ہندی لفظ ہے، جس کا اطلاق ست ہی عام اور وسیع ہے گا ہے عصارہ اور رب کو بھی ست کہا جاتا ہے، اور گاہے کسی دوا کے جوہر کو، جو دوسرے جوہر (فضلہ: پھوک) کے مقابلہ میں فعال اور مؤثر ہو۔

انہی مختلف اصطلاحات کے لحاظ سے ست بنانے کے طریقے مختلف ہیں مثلاً پتھر اور خشک کر کے عصارہ بنانا، بذریعہ تصدیع جوہر اڑانا، وغیرہ۔

بطریق عصارہ ست کا ہے لکڑی، بڑ، پتوں، شاخوں، اور دیگر نباتی اجزاء سے اس طرح بنایا جاتا ہے کہ یہ اگر تر ہیں، تو انکو کچل کر ان کا پانی حاصل کیا جاتا ہے، اور پھر یہ طریقہ عصارہ و رب حرارت پہونچ کر خشک کر لیا جاتا ہے۔

اور اگر خشک ہیں، تو پانی وغیرہ میں بھگو کر اچھی طرح ملیں، اور جو پانی حاصل ہو، اسے کپڑے میں چھانکر حسب دستور مذکور حرارت پہونچ کر خشک کریں۔ بعض اوقات ست غسل و تصویل (دھونے اور ستھارنے) کے طور پر

بنتا ہے، جیسا کہ باناری ست گلو بنایا جاتا ہے۔ اس کے بنانے کی صورت یہ ہے کہ لکڑی، یا بڑ، یا کوئی نباتی جز اگر تر ہے، تو اسکو کچل کر پانی حاصل کریں،

اور اگر وہ خشک ہے، تو اسکو پانی میں بھگو کر اور اچھی طرح ملکر اس کا پانی حاصل کریں۔ پھر اس پانی کو کپڑے میں چھانکر کسی برتن میں رکھیں۔ جب تھجھٹ نشین ہو جائے، اور پانی تھجھ جائے، تو اس پانی کو ستی کے ذریعہ (جس غلغلی کے ذریعہ)

مقطر کر لیں۔ اس تقطیر کے بعد جو باریک اجزاء راسب ہوں، ان کو دھوپ میں رکھ کر، یا کسی دوسرے طریقے پر حرارت پہونچ کر خشک کر لیں۔

گلو کا باناری ست، جو اس ذریعے سے نکالا جاتا ہے، وہ دراصل

گلو کا انشا سستہ ہوتا ہے، اور اس کے مفید اور مؤثر اجزاء، جو مزہ میں کڑے ہوتے ہیں، وہ پانی میں حل ہو کر، پانی کے ساتھ ضائع ہو جاتے ہیں۔

لہذا اگر گلو کا ست (رُب گلو) ذیل کے طریقے سے نکالیں تو بہتر ہے :
 گلو کو کوٹ کر پانی میں ایک شبانہ روز بھگوئے رکھیں ، بعدہ پانی بھول کر
 خوب ملکر پانی چھان لیں ، اور اس کو روئے پانی کو برتن میں ڈال کر آگ پر
 بجائیں ، یہاں تک کہ پانی جاکر مثل رُب کے غلیظ ہو جائے ۔ پھر اسکو خشک کر کے
 رکھیں ۔ اس کو ست گلو آنتشی کہتے ہیں ۔ یہ ایک واقعی مؤثر چیز ہو گی ۔
 ست لوبان جو ہر لوبان کو کہتے ہیں ، جو بصورت لقعیدہ حاصل
 کیا جاتا ہے ۔

ست بہروزہ اور ست سلاجیت
 دراصل بہروزہ مصفہ اور سلاجیت مصفہ کے

نام ہیں ، اور غلط نام ہیں ۔

قوامی ادویہ

”قوامی ادویہ“ سے مراد وہ دوائیں ہیں ، جو شکر ، یا شہد وغیرہ کے
 قوام میں بنائی جاتی ہیں ، مثلاً شربت ، سکجین ، معاجیں ، جو ارشات ،
 اطرینل ، لعوق ، مرتبے وغیرہ ۔
 اس ذیل میں پہلے قوام کے چند عام احکام بیان کئے جاتے ہیں :

قوام

بعض ادویہ کا قوام نسبتہً گاڑھا رکھا جاتا ہے ، اور بعض کا نسبتہً بتلا ۔
 اسی طرح شکر ، کھانڈ ، شہد ، گڑ ، اور تہہ بخین و شیر خشت ، ان فرض
 مختلف چیزوں کے قوام بنائے جاتے ہیں ، اسلئے ان کے مختلف احکام ہیں :
 شہد کا قوام شہد کا قوام بنانا ہو تو پہلے اسے چھان لینا چاہئے ، تاکہ
 مکھیوں اور تنکوں وغیرہ سے وہ صاف ہو جائے ۔
 اسکے بعد قلعی دار بھیجی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں ۔ جب میلہ کف آنے لگیں
 تو ان کو تھپے سے غلیظہ کرتے جائیں ۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر دو ملائیں ۔
 کھانڈ کا قوام کھانڈ سے یہاں مراد دیسی شکر ہے ، جو زیادہ صاف
 اور دانہ دار نہیں ہونی ۔ کھانڈ کو پہلے بقدر
 ضرورت پانی میں خوب اچھی طرح گھول کر چھائیں ، تاکہ تنکوں وغیرہ سے
 صاف ہو جائے ۔ اس کے بعد چند دقیقہ (منتظ) رکھ چھوڑیں ، تاکہ مٹی کے

اجزاء نہ نشین ہو جائیں۔ بعد ازاں پر سے نٹھا کر اور قطعی دار دیگی میں ڈال کر بچائیں۔ جو جھاگ اور پر نمودار ہوں، ان کو تھپتھپ سے علیحدہ کرتے جائیں۔ اگر نہ مرتب کا قوام بنانا ہو تو اسے قدرے رقیق رکھیں، اور اگر معجون کا قوام بنانا ہو تو کسی قدر غلیظ بنائیں، اور اگر خمیرہ کا قوام بنانا ہو تو اس کو معجون کے قوام سے غلیظ بنائیں، اور جو دوائیں بیٹیں ملائی ہوں قوام کو آگ سے نیچے اُتار کر ملائیں۔

مصری کا قوام | بنانے کے واسطے اسے پانی کے ہمراہ آگ پر رکھیں۔ اس کے محلول کو چھاننے کی ضرورت نہیں، اس کے بعد بچا کر مثل

کھانڈ کے قوام بنائیں۔

قند کا قوام | دانہ دار قند کا قوام بنانا ہو تو اس کو بقدر ضرورت پانی کے ہمراہ آگ پر رکھ کر مثل کھانڈ کے قوام بنائیں، مگر اس کو چھاننے کی ضرورت نہیں۔

بورہ کا قوام | بورہ یعنی کھانڈ مصطفیٰ کو پانی میں حل کر کے چھاننے کی ضرورت نہیں۔ آگ پر رکھ کر بدستور قوام بنائیں۔

قند سیاہ | قند سیاہ (یعنی آگڑ کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے بقدر ضرورت پانی کے ہمراہ آگ پر بچھلائیں۔ جب گڑ خوب اچھی طرح پانی میں حل ہو جائے اس وقت آگ سے نیچے اُتار کر چھائیں، اور کچھ دیر رکھ چھوڑیں۔ بعد ازاں ستھرا ہوا محلول لیکر آگ پر بچائیں۔ جو میل اوپر آئے اس کو چھپے اُتار دیتے جائیں، یہاں تک کہ خوب صاف ہو جائے۔ اگر زیادہ صاف بنانا ہو تو اتنا سا جوش میں دو دو صکی لسی کا چھینٹا دیتے رہیں۔ جب قوام بن جائے، تو آگ سے اُتار کر اوردوا ملا کر رکھیں۔

شکر سرخ کا قوام | شکر سرخ کا قوام بھی مثل گڑ کے صاف کر کے بنانا چاہئے۔

ترنجبین کا قوام | ترنجبین کا قوام علیحدہ بہت کم بنایا جاتا ہے، بلکہ اکثر اس کو شہد، یا کھانڈ یا مصری کے ہمراہ ملا کر قوام بناتے ہیں۔

ترنجبین کو پہلے پانی میں حل کر کے چھان لیں، اور رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی وغیرہ نہ نشین ہو جائے۔ اس کے بعد ستھرا ہوا محلول لیکر شہد، یا کھانڈ یا مصری ملے اس کے بعد شکر دوائیں شامل کریں جس سے یہ قوام اور بھی غلیظ ہو جائے گا۔

میں سے جو چیز ملائی ہو ملا کر بدستور قوام بنائیں۔ اگر شہد یا کھانڈ ملانا ہو تو اس کو حل کر کے دوبارہ چھان لینا چاہئے۔

قوام کی پہچان

قوام کی پہچان بار بار کے تجربے اور ہمارے پر منحصر ہے۔ یہ ایک علمی کام ہے، جو کتب کے محض مطالعہ سے ہرگز حاصل نہیں ہو سکتا۔

شریت: اگر شریت بنانا ہو تو اس کے قوام کو قوام کا پیلا درجہ سمجھنا چاہئے۔ جن وقت قوام کا ایک قطرہ چپکنے لگے، یا بچھوئے قوام کو مٹھا کر ڈالنے سے آخری قطرے سے تار فلزا ہر ہو تو سمجھ لینا چاہئے کہ اب شریت کا قوام بن گیا ہے۔ فوراً آگ سے علیحدہ کر لینا چاہئے۔

معجون: معجون کا قوام شریت کے قوام سے غلیظ ہونا چاہئے اور خملاہ کا معجون سے زیادہ غلیظ بنانا چاہئے۔

قوام کے واسطے آگ معتدل ہونی چاہئے، اور خامکے قوام کے آخر میں جبکہ قوام تیار ہونے لگے تو آگ ہلکی کر دینی چاہئے، کیونکہ تیز آگ سے قوام کے جل جانے کا خوف ہے۔ اگر قوام جل گیا تو پھر وہ بالکل ناکارہ ہو جائیگا۔

جس وقت قوام بن جائے اس وقت خاص طور پر احتیاط کریں کہ باہر سے کچے پانی کا ایک قطرہ بھی نہ پڑنے پائے، کیونکہ اس سے قوام جلد خراب ہو جاتا ہے۔

جبکہ قوام میں سبتاں، ہدائہ، وغیرہ جیسی لعاب دار اشیاں کا لعاب شامل ہو، (جیسا کہ شریت و لعوق میں ہوا کرتا ہے) تو اس صورت میں قوام بنانے میں مغالطہ سے بچنا چاہئے، کیونکہ لعاب کی وجہ سے قوام کی علامت جلد ظاہر ہونے لگتی ہے۔

جبکہ شہد کے ہمراہ کوئی دوسری چیز (شکر، نبات وغیرہ کی قسم سے) ملا کر قوام بنانا ہو تو تھوڑا سا پانی بھی ملا لینا چاہئے۔

شریت

شریت اس سبتاں شیریں مرکب کو کہتے ہیں جو میوہ جات کے پانی (مثلاً آب انگور، آب انار، آب سیب وغیرہ) یا ادویہ کے خیساندہ یا جوشاندہ سے بنایا جاتا، اور تھوڑا سا پانی بھی ملا کر قوام بنا دیا جاتا ہے۔

شربت بنانے سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ شکر کے قوام کی وجہ سے متعفن ہونے والی اور بگڑنے والی چیزیں (مثلاً تازہ میوہ جات کے رس اور ادویہ کے خسیا بندے (جو شانڈے) بگڑنے سے محفوظ ہو جاتے ہیں۔ نیز ادویہ کی قوتیں شیریں اور قابل حل مادہ میں معلق رہتی ہیں، اسلئے بد مزہ چیزوں کی بد مزگی کی بھی بہت حد تک اصلاح ہو جاتی ہے۔ شربت کی شکل میں جو ادویہ قوام کے اندر محلول یا معلق ہوتی ہیں، ان کے استعمال میں بھی سہولت ہے کہ پانی یا عرق میں ملا یا، اور پلا دیا۔

میوہ جات کا شربت اگر شربت میوہ جات ابدال (مثلاً انگور، انار، سیب وغیرہ) کا بنانا ہو تو ان کا رس (پانی) نکال کر اس سے اڑھائی تین گنی شیرینی ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

انگور ایسے میوہ جات کا شربت بنانا ہو، جنکو بچڑھنے سے پانی نہیں نکلتا، وہ اگر ترش ہوں، مثلاً آلو بخارا، املی، نر رشک وغیرہ تو انکو پانی میں بھگو کر اور مل کر چھان لیں۔ پھر اس میں شیرینی ملا کر شربت بنائیں۔ اور اگر میوے شیریں ہیں، مثلاً عناب، انجیر، وغیرہ تو ان کو پانی میں جوش دیکر چھان لیں۔ پھر اس میں شیرینی ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

خشک ادویہ کا شربت اگر خشک ادویہ سے شربت بنانا ہو تو ادویہ کو اٹھ گئے یا دس گئے پانی میں رات کے وقت بھگو رکھیں، اور صبح کے وقت جو شدیں۔ جب تیسرا حصہ پانی باقی رہے، تو خفیف طور پر ملکر چھان لیں، اور دو چندہ چندہ یا کم و بیش شیرینی ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

قوام شربت شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہوگا اسی قدر زیادہ عرصہ تک خراب نہ ہوگا۔

شربت کے قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ قوام کا ایک دو قطرہ علیحدہ کر کے اٹکی سے اٹھائیں۔ اگر اس میں سے تمام نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہو گیا ہے۔ پختہ قوام کی ایک علامت یہ بھی ہے کہ اس کا قطرہ جہاں گرایا جاتا ہے وہ گول رہتا ہے، پھیلتا نہیں۔

بعض شربتوں میں قند سفید یا مصری کے ہمراہ شیر خشت، شہد، یا تین بن ملا کر قوام کیا جاتا ہے۔ لیکن تین بن کو پہلے ادویہ کے پانی، یا جو شانڈہ یا خسیا بندے میں حل کر کے چھان لینا چاہئے، تاکہ کانٹوں اور ٹکڑوں سے عمارت ہو جائے۔ پھر آگ پر بڑا کر قوام تیار کرنا چاہئے۔ اسی طرح جب شربت کی ترکیب میں

شہد ہو تو اس کو چھان کر شامل کرنا چاہئے، تاکہ مکھیل اور تنکوں وغیرہ سے صاف ہو جائے۔

شربت بنانے میں اگرچہ عموماً ادویہ کے پانی یا جو شانہ یا خیسانہ میں دو چند یا سہ چند قند سفید یا مصری ملا کر قوام بنایا جاتا ہے، لیکن بعض شربتوں میں اس کی مقدار کم و بیش بھی ہوتی ہے۔

اگر شربت میں کیترا، دم الاخوان، وغیرہ جیسی حل نہ ہونے والی دوائیں ملائی ہوں تو ان کو شربت کا قوام تیار ہونے پر نیچے اُتار کر اور بت باریک پیسکر ملانا چاہئے۔

ظرف شربت جس برتن میں شربت رکھنا ہو، اسے بالکل خشک ہونا چاہئے۔ اگر ذرا بھی نمی ہوگی تو اس میں بہت جلد پھپھوندی لگ جائے اور خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔

شربت رکھنے کیلئے دھات کے برتن نہ ہونے چاہئیں، اس کے لئے شیشے یا چینی کے برتن بہتر ہوتے ہیں۔

شربت کے ٹپک جانے کے بعد کسی قسم کی رطوبت یا پانی کا قطرہ نہ ملنا چاہئے، ورنہ بہت جلد بگڑ جائے (جوش و خمیر پیدا ہو جائے) کا اندیشہ ہے۔ تیز گرم شربت گرم کئے ہوئے ظرف میں بھر کر فوراً بند کر دیئے جائیں، تو وہ عرصہ تک بگڑنے سے محفوظ رہتے ہیں۔

اگر شربت میں سپستاں و بدلہ جیسی لعابدار اشیاء کا لعاب شامل ہو تو اس صورت میں مغالطہ سے بچنا چاہئے، اور اچھی طرح قوام کو چکانا چاہئے۔ کیونکہ لعاب کی وجہ سے جلد ہی قوام کی علامت ظاہر ہونے لگتی ہے۔

شربت میں فریب دہلی میں کھاری باؤلی کا بازار تجارتِ ادویہ کی ایک منڈی ہے، جہاں سے بیرونی اطباء و مفردات کے علاوہ بعض مرکبات، مثلاً شربت، اور مرتبے جات وغیرہ بھی منگالیا کرتے ہیں۔ تجھے معتبر ذرائع سے معلوم ہو اسے کہ یہاں کے شربت قطعاً غیر معتبر ہوتے ہیں، اور ان شیشوں میں صاف ستھرے قوام کے سوا کچھ بھی نہیں ہوتا۔ علی الخصوص شربت انار، شربت توت، اور شربت عناب وغیرہ جیسے بے بو شربتوں میں سواکے کا غذائی نام کے اور کوئی فرق نہیں ہوتا۔ ش ایک معاملہ کے سلسلہ میں کھاری باؤلی کے ایک دوا فروش

سے میں نے کہا کہ چونکہ تم نے تعمیل غلط کی ہے، اور فلاں شہر کی بجائے دوسرا شہر بتا دیا ہے، اس لئے تمہارا مال واپس کیا گیا ہے، اور اس وجہ اور خرچہ کے تم خود ذمہ دار ہو۔ دو فروش نے اس کے جواب میں جو کچھ کہا، وہ ہمارے اطباء کے لئے ایک "ہر قعہ" عبارت ہے:

دو حکیم صاحبِ تعمیل میں کیا غلطی ہوئی ہے؟ آپ کیا پوشیدہ ہے؟ ان مختلف شہر بنوں میں محض نام کئے بیبل (نام کے جٹ) ہی کا تو فرق ہوا کرتا ہے۔ اندر تو سب پوتلوں میں ایک ہی چیز ہوتی ہے۔ مہربانی فرما کر آپ انہیں لکھ دیں کہ وہ "ریلوے پارسل" چھوڑالیں واپس کرنے میں ہمارا بہت زیادہ نقصان ہے۔

دہلی کے شہر بتانا وغیرہ کے صاف اور بے رنگ توام کو دیکھ کر ہمارے اطباء متحیر ہو ا کرتے ہیں، اور اسکو دوسا سازی کی نفاس کا ایک گڑبگڑتے ہیں، کیونکہ جب وہ خود اپنے طور پر گھروں میں بناتے ہیں، تو ایسا صاف اور بے رنگ شہر بتا رہے ہوتا، لیکن اس انکشاف کے بعد غالباً انکی حیرت دور ہو جائے گی، کیونکہ قند کے سا وہ توام میں رنگ ہونے کے کیا معنی؟

سکنجین

سکنجین اصل میں فارسی لفظ ہے، جو عربی کتب میں بھی استعمال کیا گیا ہے۔ یہ دو الفاظ سے مرکب ہے: سرکہ — انگبین۔ انگبین کے معنی شہد کے ہیں۔ ابتداءً سکنجین سرکہ اور شہد سے بنائی گئی، لیکن اس کے بعد سرکہ اور شہد سے بھی بنائی جانے لگی، اور اسکو بھی اسی نام سے یاد کیا گیا۔ بھی ایک قسم کا شہر بتا ہے، جو سرکہ میں شہد یا شکر سفید ملا کر بنایا جاتا ہے۔

سکنجین بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ سرکہ خالص تیز بقدر ضرورت لیکر تگنی شکر یا قدرے زائد یا شہد بقدر ضرورت ملا کر شہر بت کا توام بنائیں۔ سکنجین لیرونی و لغناعی اگرچہ سکنجین سرکہ اور شکر سفید، یا شہد سے بنائے ہوئے

شربت کو کہتے ہیں، لیکن اگر سرکہ کی بجائے آب لیموں ڈالا جائے، تو اسکو مسکنجین لیمونی اور عرق نعناع ڈالا جائے تو مسکنجین نعناعی کہتے ہیں۔ باقی ہول دواسازی و ہدایات وہی ہیں، جو شربت میں بیان کی گئی ہیں +

لَعُوق (چٹنی)

لَعُوق: عربی لفظ ہے، جو لَعَق سے مشتق ہے، جسکے معنی ”چاٹنے“ کے ہیں۔ لعوق کے معنی ہیں: چاٹنے کی دوا، جسکو اردو میں چٹنی کہتے ہیں، خواہ اس میں ترشی شامل ہو، یا نہ ہو +

لَعُوق: ایک قوامی دوا ہے، جس کا قوام شربت سے غلیظ، اور معجون سے رقیق ہوتا ہے۔ لعوق زیادہ تر کھانسی، ضیق نفس، وغیرہ امراض سینہ و حلق و مری کے استعمال کے لئے بنایا جاتا ہے +

اگر لعوق صرف خشک ادویہ سے بنانا ہو تو انکو کوٹ چھان کر شکر سفید، یا مصری کے قوام یا شہد کھت برآوردہ میں ملا کر تیار کرنا چاہئے، اور شکر سفید مصری یا شہد کا وزن ادویہ سے پانچ گنا ہونا چاہئے۔ اگر لعوق میں جو شانڈہ کی ادویہ بھی ہوں تو پہلے انکا بدستور جو شانڈہ بنائیں۔ بعدہ مل چھان کر مصری، شکر سفید، یا شہد ملا کر قوام بنائیں جو شربت کے قوام سے گاڑھا اور معجون کے قوام سے رقیق ہو۔ بعدہ آگ سے اتار کر خشک ادویہ کا سفوف تھوڑا تھوڑا کر کے بچے سے ملائیں۔ اگر جوش دینے والی ادویہ میں مغز المٹاس بھی شامل ہو تو اسکو جوش نہ دینا چاہئے، کیونکہ جوش دینے سے اسکی قوت ضعیف ہو جاتی ہے بلکہ جب باقی ادویہ کا جو شانڈہ بنجائے، اس وقت اس میں مغز المٹاس کو گھول کر چھان لینا چاہئے۔ پھر مصری، یا شکر سفید وغیرہ ملا کر قوام بنائیں، اور حسب دستور لعوق تیار کریں +

باقی ادویہ کے کوٹنے چھاننے اور رکھنے کے متعلق معجون وغیرہ کے ذیل میں جو ہدایات لکھی گئی ہیں، ان پر عمل کریں +

خمیرہ

خمیرہ: کو خمیرہ اسلئے کہا جاتا ہے کہ اس مرکب میں کچھ عرصہ کے بعد کم و بیش خمیر پیدا ہو جاتا ہے +

خمیرہ | معجون کی قسم سے مرکب ہے، جس میں ادلاکم و بیش ادویہ جو جوش

دیجاتی ہیں۔ بعدہ انکو مل چھان کر اور شیرینی ملا کر غلیظہ قوام کر کے دوسری خشک ادویہ جو ملائی جوتی ہیں، سفوف کر کے ملاتے ہیں۔ اس کے بعد جو پٹے سے اتار کر لکڑی کے گھوٹنے سے اس قدر گھوٹنے ہیں کہ قوام کی رنگت سفید ہو جاتی ہے، خمیرہ کو جتنی دیر تک گھوٹا جاتا ہے، اسی قدر اس میں سفیدی زیادہ آتی ہے۔

اگر خمیرہ میں عنبر، مشک، زعفران میں سے کوئی چیز ملائی ہو، تو اسکو گھوٹنے کے دوران میں کسی مناسب خوشبودار عرق میں حل کر کے ملائیں۔
خمیرہ گھوٹنے کے واسطے خاص طور پر لکڑی کا گھوٹنا بنایا جاتا ہے، جو آگ سے جیٹا اور موٹا ہوتا ہے، اور مضبوط دستہ رکھا جاتا ہے، تاکہ خوب زور کے ساتھ گھوٹا جاسکے۔
خمیرہ بنانے اور رکھنے میں باقی ان اصول و ہدایات پر عمل کرنا چاہئے جو معجون میں بیان کی گئی ہیں۔

معجون

اس نیم منجمد مرکب کو کہتے ہیں، جو شہد یا قند سفید وغیرہ کے قوام میں ادویہ باریک شدہ ملا کر بنایا جاتا ہے، اور نرم حلوی کی طرح ملا کر رکھا جاتا ہے۔

معجون میں مصری یا قند سفید وغیرہ عموماً ادویہ کے وزن سے تین گنی ہوا کرتی ہیں، لیکن بعض نسخوں میں دو گنی بھی ہوتی ہیں۔
قوام اگر معجون میں کوئی عرق شامل ہو تو مصری یا قند کا قوام اس عرق میں کرنا چاہئے، ورنہ پانی بقدر ضرورت ملا کر قوام بنانا چاہئے۔
قوام ایسا ہونا چاہئے کہ خشک ادویہ کے سفوف کو جذب کر سکے بعد ملائم حلوی کے مانند نرم رہے۔

اگر معجون شہد میں بنائی جائے تو اس میں پانی ڈالنے کی ضرورت نہیں شہد کو چھانکر نرم آگ پر جو شدیں اور جھاگ اور میل سے صاف کر کے نیچے آٹا کر ادویہ ملائیں۔

اگر معجون کا قوام مصری یا قند یا شہد کے ہمراہ تر بنجین شامل کر کے بنایا جائے، یا صرف تر بنجین کے قوام ہی میں معجون بنائی جائے تو پہلے تر بنجین کو کسی مناسب عرق یا پانی میں حل کر کے چھان لینا چاہئے، تاکہ وہ تینگیں اور

کانٹوں سے صاف ہو جائے اور محلول کر تھوڑی دیر رکھنے کے بعد نیتھا رہیں، تاکہ
ریگ اور مٹی نیچے بیٹھ جائے، جیسا کہ ”قوام“ کے ذیل میں بتایا گیا ہے۔
اگر معجون کڑ میں بنانی ہو، تو پہلے کڑ کو کھڑے کر کے پانی کے ہمراہ آگ
پر رکھیں، جب کڑ بجھل جائے تو کپڑے سے جھان کر تھوڑی دیر کے بعد، جبکہ دُور
تشنہ ہو جائے، صاف شربت لیکر پکائیں، جب قوام تیار ہو جائے، تو آگ
سے اتار کر اور ادویہ ملا کر معجون بنائیں۔

قوام میں ادویہ کا ملانا اگر معجون کے اندر مربحات، اور مغزیات وغیرہ ہوں
تو پہلے مربحات علیحدہ پیسکر قوام میں ملائیں، اور پکائیں، بعدہ مغزیات علیحدہ
باریک پیس کر اور خشک ادویہ کو کڑ جھان کر ملائیں۔
اگر معجون میں مصطلکی شامل ہو تو اسکو ادویہ کے ہمراہ نہ کوٹیں، کیونکہ وہ
کوٹنے سے نرم ہو کر باریک نہیں ہوتی، بلکہ کھل میں ڈال کر نہایت ہلکے ہاتھ سے
کھل کریں۔ اس ترکیب مصطلکی نہایت باریک ہو جائے گی، نیز اس کو قوام
کے سرد ہونے پر ملائیں۔

قوام میں باریک شدہ ادویہ یک سخت نہ ملائی جائیں، بلکہ تھوڑا تھوڑا
ادویہ کا سفوف بڑکتے اور چھچھ سے جلاتے جائیں، تاکہ ادویہ خوب بھی طرح
آميز ہو جائیں۔

اگر معجون میں زعفران، مشک، وغیرہ جیسی خوشبودار ادویہ داخل
ہوں تو انکو معجون کے سرد ہونے پر عرق کیوڑہ یا عرق بید مشک وغیرہ میں
حل کر کے ملانا چاہئے۔

اگر معجون میں موتی یا حبیات کی قسم سے ادویہ ہوں تو ان کو کھل
میں علیحدہ نہایت باریک کھل کر کے شامل کرنا چاہئے۔

اگر معجون میں چاندی سونے کے ورق ہوں تو ان کو ادویہ ملا نے کے
بعد ایک ایک کر کے خوب اچھی طرح ملانا چاہئے۔

ظرف معجون معجون کو دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کے خراب ہونے کا اندیشہ
ہے، اس لئے اسے شیشہ یا چینی کے برتن میں رکھنا چاہئے۔

معجون کو رکھنے سے پہلے برتن کو دھو کر خوب اچھی طرح خشک کر لینا چاہئے
کیونکہ اگر ذرا بھی نمی رہے گی، تو اس کے جلد خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔

معاہدین کے مختلف نام افعال و خواص کی وجہ سے، یا کسی دوا کی خصوصیت
ترکیبی کی وجہ سے، اس کے مختلف نام ہیں، مثلاً مفرح، دوار المسک، یا قوتی

وغیرہ۔ ان سب کے اصول و ہدایات ایک ہی ہیں۔ دواسازی کے لحاظ سے ان میں باہم کوئی فرق و امتیاز نہیں +

انوشدارو

انوشدارو | معجون کی قسم سے مرکب دواسہ، جس میں جزو اعظم آملہ ہوتا ہے +

انوشدارو بنانے کا طریقہ: آملہ بختہ، ترو تازہ وزن کر کے پانی میں پکا کر اور خوب اچھی طرح ملکر اس کے تخم علیحدہ کریں، اور جھیر جھیرے کپڑے میں چھانیں، تاکہ ریشے الگ ہو جائیں، اور آملہ کا جرم چھن کر آ جائے۔ تب تخم اور ریشہ کو وزن کر کے جرم آملہ کا وزن معلوم کریں، اور اس جرم آملہ سے دو چند شیرینی ملا کر دوام بختہ کریں، اور دوام کے گرم ہونے کی حالت ہی میں دوسرے اجزاء کا سفوف مخلوط کریں۔ لیکن اگر آملہ خشک ہو تو اس کے تخم ہکا کر وزن کر کے دھو ڈالیں، تاکہ وہ گرد و غبار سے صاف ہو جائے۔ بعدہ مقدار شیر کا دس بھگوئیں کہ آملہ ڈوب جائے۔ چار ہر کے بعد کافی مقدار میں پانی ڈال کر جو شیں، تاکہ آملہ کا سیلابین اور دودھ کی چٹائی نکل جائے۔ پھر دوسرے پانی میں جو ش دیکر بدستور مذکور انوشدارو بنائیں +

جوارش

جوارش | معجون کی قسم سے مرکب ہے، جو عموماً امراض معدہ کے واسطے تیار کیا جاتا ہے + جوارش: فارسی لفظ ”گوارش“ کی تعریب ہے + جوارش کی ترکیب تیاری میں ان تمام ہدایات اور اصول دواسازی کا خیال رکھنا چاہئے جو کہ معجون کے ذیل میں بیان کی گئی ہیں۔ جوارش کی ادویہ کا سفوف درآور دار رکھا جاتا ہے۔ لیکن یہ کوئی شرط ضروری نہیں ہے +

اطر فیل

اطر فیل | معجون کی قسم سے وہ مرکب ہے، جس میں تر پھل (ہلیلہ زرد، ہٹیر، آملہ) بطور جزو اعظم داخل ہوتے ہیں +

اطر فیل کی تیاری میں ان تمام ہدایات پر کاربند ہونا چاہئے جو معجون میں بیان کی گئی ہیں۔ لیکن اطر فیل کی تیاری میں صرف اس قدر فرق ہے کہ

ہلیلات، بہتر، آملہ کو باریک کوٹ چھان کر روغن بادام یا گائے کے گھی سے جرب کر کے قوام میں ملائے ہیں۔ ایسا کرنے سے اس کی قوت دیر تک قائم رہتی ہے اور قوام نرم رہتا ہے +

لبوب

لبوب دراصل معجون کی قسم کا مرکب ہے، جس میں مغزیات (مثلاً مغز بادام، مغز کدو، مغز اخروٹ، مغز تخم خیارین، وغیرہ) شامل ہوا کرتے ہیں۔ اسی وجہ سے اس کا نام لبوب، یا معجون لبوب ہے (لبوب: جمع لب، یعنی مغز) + لبوب اکثر تقویت باہ کے واسطے استعمال کئے جاتے ہیں +

اس کی تیاری میں اُن تمام ہدایات پر کاربند ہونا چاہئے، جو معجون میں لکھی جا چکی ہیں +

مرلے

مرلے بھلوں کو بچا کر، یا بلا پکائے، کھانڈ یا شہد وغیرہ کے قوام میں رنکھ چھوڑتے ہیں۔ یہی مرلی کہلاتا ہے۔ گھسائیے کے معنی پروردہ کے ہیں۔ مرلی حقیقت میں پروردہ پھل ہیں، جن کی تربیت قوام میں ہوتی ہے +

مرلی بنانیکی ترکیب: جس بھل کا مرلے بنانا ہو، اسکو چھیل کر، یا ویسے ہی، پانی میں اس قدر پچائیں کہ وہ گل کر نرم ہو جائے، اور پانی خشک ہو جائے۔ اس کے بعد قند سفید کا قوام بنا کر اس کو قوام میں ڈالیں۔ دوسرے روز قوام پتلا ہو جایا کرتا ہے، اسلئے قوام کو مع مرلے کے پھر اس قدر پچائیں کہ قوام درست ہو جائے۔ اس کے بعد اتار کر رکھ دیں۔ اگر تیسرے روز قوام پھر کچھ پتلا ہو جائے، تو پھر پکا کر درست کر لیں +

مرلے ڈالنے میں بھل خوب پختہ اور بڑے لئے جائیں، لیکن آم کا مرلی کچے آموں (امبیا) سے بنایا جاتا ہے، نہ کہ پختہ آم سے +

اگر بھلوں کو چھیل کر (جن کے چھیلنے کی ضرورت نہ ہو) ان کو ویسے ہی، بانس کی تیلی یا لوہے کی سیخ سے گود کر پچائیں، بعدہ بطریق مذکور قوام میں ڈالیں، تو اس سے قوام پھیل کر اندر بہت اچھی طرح جذب ہو جاتا ہے،

اور پھل کی دھڑنگی بہت کم ہو جاتی ہے *
 بیلگہ ہی کا مرتبے اس کا سخت چھلکا دور کر کے اور اس کی گول گول ناشیں کاٹ کر

بطریق مذکور ڈالنا چاہئے *

پیٹھ کا مرتبے اگر پیٹھ کا مرتبے بنانا ہو تو اس کو چھیل کر اس کے اندر بے بچو کو

دور کر کے دبیر قاشیں چار چار انگلی کی کاٹ لیں، اور ایک برتن میں نصف

کھ پانی بھر کر اس کے منہ پر کپڑا باندھیں، اور کپڑے کے اوپر پیٹھ کی

قاشیں رکھ کر دھکن سے بند کر کے نیچے آگ جلا لیں، تاکہ پانی کی بھاپ سے

قاشیں نکل جائیں۔ اس کے بعد قاشوں کو قوام میں ڈال کر بطریق مذکور عمل کریں

مرتبے گزر گزر کا مرتبے تیار کرنے میں گزر کو چھیل کر اور اندر سے اس کا سخت

حصہ (استحواں) نکال کر قاشیں بنائیں، اور بطریق پیٹھ مرتبے تیار کریں *

مرتبے صیب، ناشپاتی، آم، صیب، بھی، ناش پاتی وغیرہ کا اگر مرتبے بنانا ہو تو

وانہم وغیرہ انکو چھیل کر بطریق مذکور مرتبے ڈالیں *

مرتبے ہیلہ اگر ہیلہ خشک ہو کر رہے ڈالا جائے تو اس کو پہلے چند روز پانی میں

تر رہیں، بعد ازاں جو خش دیکر بطریق مذکور مرتبے تیار کریں۔ اور اگر تازہ

میسر ہوں، تو دوسرے ہیلوں کی طرح اس کا مرتبے بنایا جائے *

مرتبے نارنگی و ستترہ نارنگی، اور ستترہ وغیرہ کا مرتبے ڈالنا ہو تو انکو بغیر

پھیلے گود کر بطریق مذکور پانی میں بچائیں اور مرتبے تیار کریں *

مرتبے آملہ تازہ سبز آملوں کو سوئیوں کی کچی سے (جو اسی مقصد کیلئے

بنائی جاتی ہے، اور جس میں پانچ چھ سوئی موٹی سوئیاں ہوتی ہیں) اچھی طرح

گو دیں، اس کے بعد دو تین ٹھٹھے جو نہ کے پانی میں بھگوئیں اسکے بعد آگ پر پکا کر ہوا

میں پھیلائیں کہ باہر کا سارا پانی خشک ہو جائے۔ اس کے بعد حسب دستور

قوام میں ڈالیں، اور دوسرے اور تیسرے روز پھر پکا کر قوام کو کاڑھا کر لیں *

مرتبے صندل یہ صندل کی کڑوی کا مرتبے نہیں ہوتا، جیسا کہ اس کے نام سے

یہ ظاہر سمجھا جاتا ہے، بلکہ یہ اصل میں پیٹھ کا مرتبے ہے، جسکو صندل کی خوشبو

سے بسا دیا جاتا ہے *

گلقدند و گل شکر اور گل انجبین

ان ناموں کے مرکبات حقیقت میں مرتبے ہیں، جن میں بھلوں کی سجا
 "پھول" شکر و قند کے قوام میں (گل قند و گل شکر) یا شہد کے قوام میں

(گل آبجین: جلجین) پروردہ کئے جاتے ہیں +
 "شکل" کے معنی اگرچہ گلاب کے پھول کے ہیں، اور ابتداءً اسی سے
 گلکفند وغیرہ بنائے گئے، لیکن اب بعض دوسرے پھولوں سے بھی ایسے
 مرکبات تیار کئے جاتے ہیں، اور ان کو بھی گلکفند ہی کہا جاتا ہے، مثلاً گلکفند
 سیونی وغیرہ +

گلاب کے جن پھولوں کا گلکفند بنانا ہو، وہ تازہ لیکر زیرہ کی گھنٹی (جو
 پنج میں ہوتی ہے) اور نیچے کی سنہری سے اُنکو اچھی طرح صاف کر کے (محض پتھریاں
 لیکر) شکر سفید، یا سُرخ، یا مصری باریک شدہ، یا شہد خالص سے مل کر رکھ
 دیتے ہیں +

شیرینی پھولوں کے ہموزن سے لیکر اڑ پائی گنا تک ملانا بہتر ہے، اور
 چھو گئے تک جائز ہے۔ لیکن اس نسبت سے زائد شیرینی ملانے سے علی الترتیب
 قوت کم ہوتی جاتی ہے +

گلکفند آفتابی اور آبی دو قسم کا ہوتا ہے:

گلکفند آفتابی | اس گلکفند کو کہتے ہیں، جو پھولوں اور شیرینی کو باہم ملا کر برتن
 میں ڈال کر دو ہفتہ تک دھوپ میں رکھ کر تیار کرتے ہیں اور اس اثنا میں دو
 تین بار خفیف طور پر اسے مل دیتے ہیں۔ اس میں قوت لطیفہ زیادہ ہوتی ہے +

گلکفند آبی | اس گلکفند کو کہتے ہیں، جو پھولوں اور شیرینی کو باہم ایک برتن میں جس کا
 چارم حصہ خالی رہے، ڈال کر برتن کو سرسبہ کر کے تین ہفتہ تک پانی میں گھلے تک
 رکھ کر بناتے ہیں، اس گلکفند میں تبرید اور ترطیب ہوتی ہے +

جو گلکفند بجائے شکر سفید وغیرہ کے شہد سے بنایا جاتا ہے، اسکو گلکفند عملی
 یا جلدنجبین کہتے ہیں۔ گلکفند عملی میں دست لانے اور بلغم خارج کرنے
 کی قوت زیادہ ہوتی ہے +

اگر گلکفند بنانے کے واسطے تازہ پھول میسر نہ ہوں، تو خشک پھولوں کو عرق
 گلاب، یا کسی مناسب عرق، یا پانی میں کچھ دیر تک تر رکھنے کے بعد نکال کر اور
 شیرینی ملا کر گلکفند بنا سکتے ہیں +

گلکفند ماہتابی | گلکفند کی ایک قسم ماہتابی بھی ہے، جو گل چاندنی سے بنایا جاتا،
 اور جسے آفتاب کی بجائے ماہتاب کی چاندنی میں رکھا جاتا ہے +

دوسرے گلکفند | عام گلکفند کے نام سے وہی مرکب مشہور ہے، جو گل سُرخ یعنی گلاب
 کے پھولوں سے بنایا جاتا ہے، اور جو گلکفند دوسرے پھولوں سے بنائے جاتے

میں، وہ ان پھولوں کے نام سے پکارے جاتے ہیں، مثلاً گلقد سیرتی، گلقد
نسترن، گلقد الماس وغیرہ +

نظر گلقد | گلقد کو دوسرے قوامی ادویہ کی طرح مٹی کے روغنی، یا جینی یا
کاج کے برتن میں رکھنا چاہئے، دھات کے برتن میں رکھنا ممنوع ہے +

گولیاں (جوب)

لُبْدی ہندی لفظ ہے۔ لُبْدی اُس نیم منجہ مادہ کو کہتے ہیں، جو گوند
ہوئے آنے کی طرح ہوتا ہے، اور جس سے جوب اور اقراص بنائے جاتے ہیں
لُبْدی گا ہے دوا مسفون سے بنائی جاتی ہے۔ اس صورت میں
خشک مسفون کو نم اور تر کرنے کے لئے کوئی سیال یا نیم سیال چیز ملائی جڑتی
ہے۔ اور گا ہے تر دوا سے کھل وغیرہ میں پسک بنائی جاتی ہے، خواہ وہ
دوا خود تر ہو، یا کوئی تر چیز اُس کے ساتھ شامل کی گئی ہو +

اجزاء کا گونا گونا پنا | ہر حال، ان دونوں میں سے جو صورت بھی ہو، گولی کے اجزاء
اور لُبْدی بنانا | نہایت باریک ہونے چاہئیں۔ یہ اجزاء جتنے زیادہ باریک
ہو گئے، گولی اُسی قدر خوبصورت اور آسانی کے ساتھ بن سکیگی +

گولی کے نسخہ میں سے جو دو اکم مقدار میں اور سخت ہو، مثلاً موتی اور
دیگر جہیزات، تو ان کو دوسری دواؤں سے پہلے باریک کھل کر لینا چاہئے،
اور بعد میں باقی دوائیں علیحدہ علیحدہ کوٹ چھان کر اچھی طرح ملائیں، اور تھوڑی
دیر کھل کریں، تاکہ ایک دوسرے کے اجزاء باہم اچھی طرح مل جائیں۔ اسکے
بعد پانی یا کسی چیز کا لعاب، جس میں گولی بنانا منظور ہو، ملا کر گوند میں اور لُبْدی
بنا کر گولیاں بنائیں +

بعض اوقات نسخہ کے اجزاء علیحدہ علیحدہ کر کے چھانے نہیں جاتے، بلکہ
کھل میں ایک ساتھ پیسے جاتے ہیں، جس کی صورت یہ ہے کہ جو دوا وزن
میں سب سے کم ہوتی ہے، پہلے وہ پیسی جاتی ہے، اس کے بعد اسی کھل میں
دوسری دواؤں کو پیسی جاتی ہے، جس کا وزن پہلی سے زیادہ ہوتا ہے۔
و علیٰ ہذا القیاس +

سنگھیا جیسی زہریلی دواؤں کے پینے کے متعلق، جن کی مقدار خوراک
بہت ہی قلیل ہے، بعض اوقات ہدایت کی جاتی ہے کہ پہلے ان کے ساتھ کوئی
سخت چیز (مثلاً طباشیر) دو چند وزن ملا کر پیسی جائے، اس کے بعد دوسرے

اجزاء ملائے جائیں، اور دیر تک ملائے جائیں، تاکہ ایسا نہ ہو کہ سنگھیا جیسی زہر ملی دوا کی مقدار بعض گولیوں میں زیادہ، اور بعض میں کم ہو +
 الغرض گبڈی بنانے وقت قوی العمل اور تیز ادویہ کے پیسنے اور باہم ملانے میں (خواہ وہ خشک ہوں، یا تر) کافی مبالغہ کرنا چاہئے، ورنہ امکان قوی ہے کہ بعض گولیوں میں ایسی مؤثر اور قوی چیزوں کی مقدار اتنی زیادہ ہو، کہ اس سے بدن مریض میں سہی علامات پیدا ہو جائیں، یا ان کا عمل ضرورت سے زیادہ ظاہر ہو جائے +

اگر نسخہ میں مصطلکی شامل ہو تو اسکو حسب ہدایت علیحدہ نہایت ہلکے ہاتھ سے کھل میں باریک کر لیں، اس کے بعد دوسری دواؤں کے ساتھ ہلکے ہاتھ سے ملائیں +

اگر روغنی اجزاء مثل مغز بادام، مغز کدو وغیرہ کے ہوں تو انکو علیحدہ باریک پیسکر ملانا چاہئے +

اگر گولیوں کے اجزاء میں گولگل، رسوت، ایفون، یا کوئی دوسری اس قسم کی نہ پسینے والی، یا مشک زعفران وغیرہ خوشبودار اجزاء ہوں تو انکو پانی یا عرق وغیرہ میں خوب اچھی طرح حل کر کے دوسری باریک شدہ دوا میں ملا کر اور گبڈی بنا کر گولیاں بنائیں +

اگر کافور، ست اجوائن، ست یو دینہ، روغن قزفل وغیرہ جیسی چیزیں جزو نسخہ ہوں، تو ان کو بھی دوسری دواؤں کے ساتھ بڑی احتیاط کے ساتھ دیر تک پسینا اور ملانا چاہئے +

اگر نسخہ خوب میں کچلہ ہو، تو چونکہ کچلہ نہایت سخت چیز ہے، اور اسکا پسنا اور گٹنا دشوار ہوتا ہے، اسلئے مدبر کر سنے کے بعد، اسی نرمی کی حالت میں اسے پسینا لیا جاتا ہے + اور جب وہ خشک ہوتا ہے، تو ریتی سے پیلہ اس کا باریک برادہ کیا جاتا، اور اس کے بعد اس برادہ کو باریک کھل کر کے دیگر ادویہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے +

اگر نسخہ خوب میں ایسے اجزاء ہوں، جو فلواد اور لوسے کی ملاقات سے بگڑ جاتے ہوں، مثلاً بارہ، دار چکنہ، رسپیورہ، پیلہ جات، آملہ، گل بنج، پوست انار، اور دوسرے کیلے اور ترش اجزاء، انہیں نہ لوسے کے ظرت میں کوٹنا پسینا چاہئے، نہ ان میں ان کی گبڈی بنانی چاہئے، اور نہ لوسے کے چمچہ اور چھری وغیرہ سے کام لینا چاہئے +

لبدی کا مناسب قرار مبنیٰ بنا نا
جب ادویہ لے لیں اور بھر بھری ہوتی ہیں، جن سے گولی کا بندھنا دشوار ہوتا ہے، یا بندھنے کے بعد جلد ٹوٹنے کا اندیشہ ہوتا ہے، تو لیں پیدا کرنے کے لئے ان کے ساتھ کوئی لعاب دار یا قوام دار چیز ملا دی جاتی ہے، جس سے وہ بہ آسانی لیسدار لبدی کی شکل اختیار کر لیتی ہیں، اور جو گریاں اس سے بنائی جاتی ہیں، وہ دیر تک ٹوٹنے سے محفوظ رہتی ہیں، مثلاً لعاب صمغ عربی، کیترا، لعاب بہدانہ، لعاب اسپنول، شہد، نبات سفید، وغیرہ۔ ایسی چیزوں کو سابطلہ، یا بدلہ سترقلہ کہا جاتا ہے +

اکثر نسخہ جات میں ایسے لیسدار رابطہ کا ذکر موجود ہوتا ہے، مثلاً یہ درج ہوتا ہے کہ لعاب اسپنول، لعاب بہدانہ، یا گوند کے لعاب میں گریاں بنائیں۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ایسی لعاب دار چیزوں کو پانی میں بھگو کر ان سے لعاب حاصل کیا جائے، اس کے بعد اس لعاب میں ادویہ کا خشک سفوف ملا کر لبدی تیار کی جائے، جس سے گولی بہ آسانی بندھ سکے +

بعض اوقات بہت چھوٹی گولیوں کو بڑا کرنے کے لئے کوئی دوسری ادویہ ضروری چیز مثلاً کیترا، صمغ عربی، نشاستہ، طباشیر، رب السوس (وغیرہ) ملا کر لبدی کا حجم بڑھا لیا جاتا ہے +

جب گولی کے نسخہ میں خشک نباتی اجزاء ہوں، تو ان کی لبدی بنانے کے بعد کچھ دیر تک چھوڑ دینا چاہئے، تاکہ خشک دوائیں بھیگ کر نرم اور ملائم ہو جائیں، اور لبدی میں لیں آجائے +

اگر لبدی زیادہ لیسدار اور چھپی ہو، کہ گریاں باندھنا دشوار ہو، یعنی ہاتھ اور انگلیوں کے ساتھ دوا چپک جاتی ہو، تو گولی باندھتے وقت ہاتھ اور انگلیوں کو روغن بادام، یا گھی وغیرہ سے چکنا کر لیا کریں، یا نشاستہ سفوف، کھ یا مٹی سفوف، سفوف دار چینی، سفوف اصل السوس وغیرہ کی مدد سے گریاں بہ آسانی باندھی جاسکتی ہیں +

اگر گولیوں کی لبدی زیادہ ملائم اور نرم ہو، اور اس سے گریاں بننا دشوار ہو، تو اس کے پانی کو حرارت پہونچا کر خشک کر سکتے ہیں۔ لیکن اگر لبدی زیادہ سخت ہو، اور اس کے اجزاء بہرہ ورہ کی طرح حرارت سے نرم ہونے والے ہوں، تو گرم کھل میں پیسنے سے اسکے اجزاء نرم ہو جائیں گے، اور گریاں آسانی کے ساتھ بن جائیں گی +

گولی کی حفاظت | لیسدار اجزاء کی گولیاں گاہے بننے کے بعد آپس میں چبک جاتی ہیں۔ اس سے بچانے کے لئے مذکورہ بالا اشیاء (نشاستہ، کھریا وغیرہ) کا سفوف چھڑک کر گیلی گولیوں کی بیرونی سطح کو خشک کر دیا جاتا ہے۔

جن گولیوں میں نمک، شورہ وغیرہ جیسے جاذب رطوبت اجزاء ہوں، یا جن میں کافور، سست اجواس، سست پودینہ جیسے لطیف اور اڑنے والے اجزاء ہوں، تو گاہے ان پر سونے، چاندی کا ورق چڑھا دیا جاتا ہے، اور گاہے ان پر کوئی غیر مضر روغن چڑھا دیا جاتا ہے، جو ایک استرینگر گولیوں کو گھیر لیتا ہے۔ پھر ان کو سنیشوں میں ہوا سے محفوظ کر کے، اور اچھی طرح ڈاٹ سے بند کر کے رکھا جاتا ہے۔

رابطات

یہ اوپر بتایا جا چکا ہے کہ بعض اوقات گولی کے اجزاء کے ساتھ کوئی جامد، نیم جامد، یا سبب چیر پٹے ملائی جاتی ہے کہ اس سے لمبی کا قوام لیسدار اور گولی بنانے کے قابل ہو جائے۔ ایسی چیزوں کو رابطہ کہا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے مندرجہ ذیل چیزیں رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں۔

(۱) صمغ عربی | ببول کا گوند گاہے لعاب کی صورت میں ملایا جاتا ہے، اور گاہے بصورت سفوف۔ لیکن اس میں ایک خرابی یہ ہے کہ جب گولیاں سوکھ جاتی ہیں، تو وہ بہت سخت ہو جاتی ہیں، اسلئے ان کے انحلال و انضمام میں تاخیر واقع ہوتی ہے۔ لیکن اگر لعاب صمغ عربی، شہد، اور شربت انگور ملا کر ایک مرکب لعاب بار شربت بنا لیا جائے، اور یہ رابطہ کے طور پر استعمال کیا جائے، تو اس سے یہ خرابی دور ہو جاتی ہے۔

(۲) کثیرا | کثیرا بھی گاہے لعاب کی صورت میں اجزاء نسخہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے، اور گاہے سفوف شکل میں۔ علاوہ ازیں گاہے کثیرا کے مرکبات اس مقصد کے لئے کام میں لائے جاتے ہیں، مثلاً کثیرا مسفوف، شہد، شربت انگور، پانی۔

(۳) گھاؤ زبان | صمغ عربی اور کثیرا کی طرح اکثر اوقات برگ گھاؤ زبان اسپنول، اور ہمدانہ، وغیرہ بھی رابطہ کے طور پر استعمال کئے جاتے ہیں۔ اس مقصد کے لئے زیادہ تر انکا لعاب ملایا جاتا ہے۔

(۴) نشاستہ اور آٹا، نشاستہ، گھسوں اور جو کا آٹا، روٹی کا گودا، آسن جو، وغیرہ بھی بعض اوقات گولی بنانے کے لئے رابطہ کے طور پر استعمال کئے جاتے ہیں۔

(۵) روغن بید ابخیر بعض اوقات یہ چیزیں بھی رابطہ کے طور پر استعمال ہوتی ہیں، اور صابن کی جاتی ہیں؛ چنانچہ کا فور کی گولیاں بنانے کے لئے روغن بید ابخیر ملا یا جاتا ہے، جس کے ساتھ گاہے صابن بھی شامل کیا جاتا ہے، اور گاہے بغیر اس کے +

اسی طرح کا فور، اور دیگر ادویات لطیفہ کی گولیوں کے لئے گاہے موم سے رابطہ کا کام لیا جاتا ہے، لیکن اس میں ایک تباہی یہ ہے کہ ایسی گولیاں بہت دیر میں ہضم ہوتی ہیں +

صابن مسفوف سے جو گولیاں بنائی جاتی ہیں، وہ نہ بہت زیادہ سخت ہوتی ہیں، اور نہ بہت زیادہ نرم، اسلئے اس مقصد کے لئے یہ ایک اچھی چیز ہے۔ لیکن جن گولیوں میں ترش اور کھیلے اجزاء ہوں، ان میں اس مقصد کے لئے صابن نہ ملانا چاہئے +

(۶) گلقلند، اصل السوس، ان چیزوں کو بھی گاہے اس مقصد کے لئے خطی، اور جو شانندہ صبر استعمال کیا جاتا ہے +

اصل السوس مسفوف اور خطی مسفوف، یہ دونوں چیزیں اس قسم کی ہیں، کہ جب یہ لبدی میں شامل کی جاتی ہیں تو مائیدہ کو جذب کر کے ان میں ایک مناسب لیس پیدا کر دیتی ہیں +

جو شانندہ صبر، الیوا، اور بعض رالدار گوند و کئی گولیاں بنانے میں کام آتا ہے +

گلقلند کا استعمال اس مقصد کے لئے اب بہت ہی قلیل ہے کیونکہ اس سے گولی کا حجم بہت بڑھ جاتا ہے +

(۷) شند، شیرہ، جو گولیاں ان چیزوں سے بنائی جاتی ہیں، وہ خشک ہونے پر زیادہ سخت نہیں ہوتیں، اسلئے یہ اس مقصد کے لئے اچھی چیزیں ہیں۔ شیرخست بھی گویا ایک قسم کی شکر ہے، اسلئے اسکو بھی اسی جماعت میں شامل ہونا چاہئے۔ یہ بھی بعض گولیوں میں رابطہ کے طور پر کام میں لائی جاتی ہے +

(۸) پانی، روح شراب وغیرہ گولی بنانے کے لئے پانی اکثر لبدیوں میں ملانا

بڑا ہے۔ اسکی آمیزش میں بہت احتیاط کی ضرورت ہے، تاکہ لبدی کا
اقوام ضرورت سے زیادہ رفیق نہ ہو جائے۔ جن چیزوں میں سیخ عربی
مسفوف، کثیرا مسفوف، جہا بن مسفوف، یا اسی قسم کا دوسرا خشک رابطہ
داخل کیا جاتا ہے، ان میں پانی کا ملانا ضروری ہے۔
بعض اوقات رالدار بھر بھری دواؤں کی گولیاں بنانے کے لئے
شراب اور الکھول شامل کئے جاتے ہیں، جن سے یہ رالدار چیزیں مل کر
نرم اور لیسدار بن جاتی ہیں، اور ان کا گولی بنانا آسان ہو جاتا ہے۔

گولی باندھنا

حسب ضرورت گولیاں چھوٹی اور بڑی، مختلف حجم و مقدار کی
بنائی جاتی ہیں، لیکن ان کی خوبی یہ ہے کہ خوب گول ہوں، چکنی اور
ہموار ہوں، اور بلحاظ حجم سب یکساں ہوں۔ یہ دوا ساز کے لئے شرم
کا مقام ہے کہ اس کی بنائی ہوئی گولیاں بعض چھوٹی اور بعض بڑی ہوں
بعض چکنی اور بعض کھردری ہوں، بعض گول اور بعض بے ڈھنگی اور
بے ڈول ہوں۔

گولیاں تین طور پر بنائی جاتی ہیں :

۱) سب سے سادہ طریقہ یہ ہے کہ اس میں محض قدرتی
ہاتھ سے گولی بنانا (۱) سب سے سادہ طریقہ یہ ہے کہ اس میں محض قدرتی
آلات (ہاتھ اور انگلیوں) سے کام لیا جائے۔ اس طریقہ میں ہاتھ
اور انگلیوں کی مدد سے لبدی کو تہی کی شکل میں تبدیل کر کے اس سے
گولیاں بناتے جاتے ہیں۔ گولیاں اگر چھوٹی بنائی ہوں، تو بتیاں
باریک بنائی جاتی ہیں، اور اگر گولیاں بڑی بنائی ہوں، تو حسب ضرورت
بتیاں موٹی رکھی جاتی ہیں۔

اس ہتی سے گولی کی مقدار کے برابر ٹکڑے کاٹ لیتے، اور انگلی
کی حرکت دوریت سے گولی بنا لیتے ہیں۔ گاہے ہتیلی کی مدد سے بھی
گولیاں گول کی جاتی ہیں۔

چھری اور تختی (۲) دوسرے طریقہ میں ایک چھری اور ایک چکنی تختی
استعمال کی جاتی ہیں۔ اس تختی کو توجہ مخطط اس وجہ سے کیا جاتا
ہے کہ اس پر ایک طرف پیمائش کے لئے آڑی اور کھڑی لکیریں منقش
ہوتی ہیں۔ یہ تختی عام طور پر چینی کی ہو سکتی ہے۔ اس لوح پر لبدی

کی ایک مناسب مقدار رکھی جاتی ہے، جس سے گولی کی مقدار کے مطابق جھری کی مدد سے مناسب دبازت کی جی بنائی جاتی ہے، اور اس جی کی لمبائی لوح کی آڑی لکیر کے برابر رکھی جاتی ہے۔ اس طرح اس آڑی لکیر کے متوازی اس جی کو رکھ کر جھری کی دھار سے اس کے برابر ملکر طے کاٹ لئے جلتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کے برابر کاٹنے میں وہ چھوٹی چھوٹی کھڑی لکیریں رہنمائی کرتی ہیں، جو آڑی بڑی لکیر کو برابر کے چند حصوں میں تقسیم کر دیتی ہیں۔ اب ان مساوی تقسیم شدہ حصوں کو گولیاں کی مدد سے، یا کسی اور طریقہ سے گولی کی شکل میں گول کر دیا جاتا ہے۔ یہ طریقہ پہلے طریقہ سے افضل اس وجہ سے ہے کہ اس میں گولیاں چھوٹی بڑی نہیں ہوتی ہیں۔

آلہ تحبیب تیسرے طریقہ میں گولیاں بنانے کے لئے ایک آلہ استعمال کیا جاتا ہے، جسکو آلہ تحبیب (محبیب) کہا جاتا ہے۔ یہ بالائی و زیرین، دو حصوں پر مشتمل ہوتا ہے۔ (۱) بالائی حصہ ”دستہ“ کہلاتا ہے، اور (۲) زیرین حصہ میں بہت سی لمبی لمبی نالیاں بنی ہوتی ہیں، اور ان نالیوں کے بیچ میں ابھرے ہوئے تیز کنارے ہوتے ہیں۔ ان نالیوں کی گہرائی اور چوڑائی چھوٹی بڑی گولیوں کی مقدار و حجم کے مطابق کم و بیش ہوتی ہے۔ یہ ناممکن ہے کہ ایک ہی آلہ سے ہر مقدار کی گولیاں بنائی جاسکیں۔ زیرین حصہ میں گولیوں کی تعداد مقرر کرنے کے لئے لکیریں اور نشانات بھی ہوتے ہیں۔ اس آلہ میں خونی یہ ہے کہ ان نالیوں کی تعداد کے موافق ایک وقت میں بہت سی ہم مقدار گولیاں بن جاتی ہیں۔

اس آلہ کے ذریعہ گولی بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ مناسب قوام کی لمبی بنا کر دستہ کی پشت سے ایک گول اور لمبی سی جی بنائی جاتی ہے، جو کسی طرف سے موٹی پتلی نہیں ہوتی، جی بنانے وقت ذریعہ باریک لمبی ہوئی کھربا، یا نشاستہ چھڑک دیا جاتا ہے، تاکہ اسکی چمک جاتی رہے۔ جتنی گولیاں بناتی ہوں، اس جی کی لمبائی ان نشانات کے مطابق ہونی چاہئے، جو تعداد کے تعین کے لئے اس پر بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ پھر اس جی کو باضیاطہ کر کے اس آلہ کی نالیوں کے سطح پر رکھ دیں، اس کے بعد آلہ تحبیب گولی بانڈنے کا آلہ۔ محبیب: گولی بنانے والا۔

اوپر کا حصہ، یعنی دستہ، اس پر رکھ کر اسے آگے پیچھے دو چار مرتبہ چلائیں، اور چلانے وقت دباؤ قائم رکھیں۔ اس عمل سے ایک وقت میں بہت سی ہم حجم گولیاں بن جائیں گی +

اس سے جو گولیاں تیار ہوتی ہیں، بعض اوقات یہ پورے طور پر گول نہیں ہوتی ہیں، اور ان کو ہاتھ سے، یا دوسرے آلہ سے گول کر دیا جاتا ہے۔
گول کرنے کا طریقہ ان گولیوں کو گول کرنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ بوج کی ہموار اور چکنی سطح پر ان گولیوں کو رکھ کر اور قدرے کھریا مسفوف، یا نشاستہ مسفوف چھڑک کر ایک ڈبیہ نما آلہ سے ان کو گھماتے ہیں، جس کی زیرین سطح چکنی، اور قدرے مقعر ہوتی ہے۔ اس ڈبیہ کی گردش اور حرکت دوسری سے بیڈول اور ناہلو گولیاں گول ہو جاتی ہیں +

ورق چڑھانا

گولیوں پر بعض اوقات سونے، یا چاندی کے ورق چڑھائے جاتے ہیں، جس کے اغراض متعدد ہیں:

(۱) بد مزہ گولیوں کی بد مزگی ان اوراق کی وجہ سے چھپ جاتی ہے جیسا کہ حسب ایار ج کے استعمال کے وقت ہلاکت کی جاتی ہے کہ ان پر ورق نقرہ چڑھایا جائے، تاکہ ایلوے کی کڑواہٹ سے کام و زبان بچی رہیں اور ان کا استعمال ممکن ہو +

(۲) بعض گولیاں اپنے مخصوص اجزاء کی وجہ سے فصدار سے رطوبت کو جذب کر کے نرم ہو جایا کرتی ہیں۔ ایسی گولیوں پر جب ورق چڑھا دیا جاتا ہے، تو یہ بہت حد تک نمی سے محفوظ ہو جاتی ہیں +

(۳) ورق چڑھانے سے گولیاں خوش نما اور خوش منظر ہو جاتی ہیں، جس سے ان کی طرف طبیعت کی رغبت بڑھ جاتی ہے۔ چنانچہ جب جو اہر جیسی قیمتی گولیاں اسی مقصد سے مطبق کی جاتی ہیں +

ورق چڑھانے کی تدبیر گولیوں پر ورق چڑھانے کی تدبیر یہ ہے کہ کسی چکنی اور ہموار سطح کے خشک برتن میں ورق پھیلا کر اس پر گولیاں ڈال دی جائیں، جو کسی قدر نرم ہوں (نہ بالکل خشک ہوں، اور نہ بہت زیادہ کیلی)۔ پھر اس برتن کو دو ایک دقیقہ (منٹ) تک گولائی میں خوب گھمایا جائے +

اس طرف کی اندرونی سطح صیقل اور چکنی ہونی چاہئے، اور اس

ظرف کا گول ہونا مناسب ہے، تاکہ گردش کی حرکت ان میں آسانی کے ساتھ پیدا کی جاسکے۔ یہ گول ظرف شیشہ، چینی، دھات، یا لکڑی کا ہو سکتا ہے جس پر اوپر سے جسم کہ بیٹھ جائے والا ڈھکنا بھی ہو۔

گولیاں اگر خشک ہوں، تو ان کو نم کرنے کے لئے اکثر اوقات لعاب صغریٰ استعمال کیا جاتا ہے۔ لعاب کی دو تین قطرات اوسط درجہ کی دس بارہ گولیوں کو نم کرنے کے لئے عموماً کافی ہو کر رہتی ہیں۔ اس امر کے احتیاط کی ضرورت ہے کہ گولیوں میں نمی اور چھپا ہوا زیادہ نہ ہو، ورنہ ورق بھی زیادہ خرچ ہونے، اور صفائی و خوبصورتی کے ساتھ ان پر ورق بھی نہ چڑھ سکے۔

چاندی اور سونے کے ورق چھوٹے بڑے ہو کر رہتے ہیں، اور گولیاں بھی ہمیشہ ایک حجم کی نہیں ہوتی ہیں، اسلئے اندازہ بتانے میں دشواری لاحق ہوتی ہے، لیکن اگر ورق بڑے ہوں، اور گولیاں اوسط درجہ کی ہوں، تو ایک ورق دس بارہ گولیوں کے لئے کافی ہو جا کر رہتا ہے۔ لیکن عموماً اس برتن میں اوراق اس اندازہ سے زائد ڈال دیئے جاتے ہیں، جس سے گولیوں پر ورق چڑھنے کے بعد کچھ چھوٹے چھوٹے اجزاء باقی رہ جاتے ہیں، جنکو پھونک مار کر اڑا دیا جاتا ہے۔

بعض اوقات مکمل اوراق کے عوض ورق کا چور استعمال کیا جاتا ہے جو بازار میں مستعمل ہے۔

گاہے چینی یا دھات کے ظرف میں ورق پھیلا کر، اور ان پر گولیاں ڈال کر ظرف مذکور کو چراغ بے دود و دیر گرم کر کے گردش دیتے ہیں، جس سے گولیوں پر ورق اچھی طرح چڑھ جاتا ہے۔

۲۔ **انتباہ:** بعض اوقات گولیوں میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں، جن چاندی کا ورق کچھ عرصہ میں سیاہ ہو جاتا ہے، مثلاً گندک، ہینک وغیرہ اسلئے ورق چڑھانے میں یہ نکتہ مد نظر رہے۔ اسی طرح بعض اوقات گولی میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں، جن سے چاندی کا ورق نظروں سے غائب ہو جاتا ہے۔ پارہ اور چاندی کے درمیان امتزاج کی ایک خاص کشش پائی جاتی ہے، جس سے دونوں ملکر مغلغملہ بن جاتے ہیں، اور چاندی کے

لے مغلغملہ: چاندی اور پارہ کو باہم ملایا جائے تو ایک نیم بنجر نم سی چیز بن جاتی ہے۔ یہ دونوں کا مغلغملہ ہے۔

درق کی چکیلی سطح رو پوش ہو جاتی ہے +

شکر چڑھانا

اگر گولیاں بد مزہ ہوں، تو ان کے مزہ کو چھپانے کے لئے گاہے ان پر شکر سفید کا غلاف چڑھا دیا جاتا ہے۔ اسکی آسان صورت یہ ہے کہ تانبہ، پیتل، یا کسی دوسری دھات کی قلعی کی ہوئی رکیبی، یا اوتھلے پینڈے کا پیالہ لیں، جس کی سطح ہموار ہو۔ اس سطح کو قند کے شربت سادہ سے نم کر دیں اسکے بعد اس ظرف میں خشک کی ہوئی گولیاں ڈال دی جائیں، اور ظرف کو گھمایا جائے، تاکہ شربت کا استر گولیوں پر چڑھ جائے۔ اس اتنا رہیں برتن کو کسی قدر گرم کر لیں، اور شکر سفوف (جو بہت باریک پسی ہوئی ہو) اسپر چھڑکتے رہیں۔ اس عمل سے گولیوں پر ایک سفید رنگ کا سخت غلاف چڑھ جائیگا۔ اگر غلاف حسب منشا کافی دبیرہ ہو، تو دوبارہ یہی عمل کیا جاسکتا ہے +

نام چین کے بڑے پیالے اور رکیبی میں بھی یہ عمل کیا جاسکتا ہے +

صیتل کرنا (تلا لی)

یعنی صیتل کر کے گولیوں کو موتی کی طرح چمکا دینا۔ تلا لی: موتی کی طرح چمکدار بننا دینا +

اس مقصد کے لئے تین کام کرنے پڑتے ہیں +

(۱) خشک گولیوں کی بیرونی سطوح کو کسی گول برتن میں شربتِ لعاب سے نم کرنا +

(۲) نہایت نفیس اور باریک پسی ہوئی کھریا کا اس پر چھڑکنا +

(۳) اس گول برتن کو گھمانا اور گردش دینا +

شربتِ لعاب جو اس مقصد کے لئے استعمال کیا جاتا ہے، اس کے اجزاء کا تناسب یہ ہے: لعاب صغ عربی چار ماشہ، شربت سادہ ۴ ماشہ، اس میں پانی اتنا ملا یا جائے کہ مجموعہ تین تولہ بنو جائے +
یا — شربت سادہ ۲ ماشہ، کثیر ۲ رقی، پانی اتنا کہ مجموعہ ۴ تولہ ہو جائے +

گول طرف میں پورے طور پر سکھائی ہوئی گولیاں ڈالکر اس شربتِ

لغاب کے چند قطرات ڈالے جاتے ہیں، پھر اس کو وہی ظرف کو گھمایا جاتا ہے جس سے گولیوں کی بیرونی سطح، اور ظرف کی اندرونی سطح نم ہو جاتی ہے۔ اسکے بعد ذرا بعد اسی فلین قیو لیا (کھریا) چھڑکتے جاتے، اور ظرف کو گھماتے جاتے ہیں، جس سے تمام گولیوں پر یکساں استر چڑھ جاتا ہے۔ پھر ان گولیوں کو اس ظرف سے نکال کر دوسرے صاف ظرف میں ڈال کر تیزی کے ساتھ گردش دیتے ہیں، جس سے ان کی بیرونی سطح پر چمک پیدا ہو جاتی ہے۔ اسکو جس قدر زیادہ دیر تک، اور جتنی سرعت کے ساتھ گھمایا جائیگا، اُسی قدر ان میں چمک زیادہ پیدا ہوگی۔

بعض اوقات دوسرے ظرف کے بعد تیسرے ظرف میں بھی عمل کیا جاتا ہے، جس سے ان میں چمک زیادہ پیدا ہو جاتی ہے۔ تیسرے ظرف کی اندرونی سطح میں موم سفید کا ایک باریک سا استر ہوتا ہے، اور اس ظرف کو پہلے کسی قدر گرم کر لیا جاتا ہے۔

روغن کرنا

بعض اوقات گولیوں پر روغن چڑھایا جاتا ہے، جس سے وہ چمکدار بن جاتی ہیں۔ اس مقصد کے لئے اکثر اوقات سندروس کار روغن تیار کرنے کے استعمال کیا جاتا ہے۔

اسکے چڑھانے کی ترکیب یہ ہے کہ چینی، تام چینی، یا شیشہ کے ظرف میں گولیاں ڈال کر روغن کے چند قطرات اس میں گرا دیں، اور خوب اچھی طرح گھما کر سرعت کے ساتھ (بلا تاخیر) ساری گولیوں کو کسی پھلی ہوئی سطح، مثلاً کشتی، یا ریکیبی، پر پلٹ دیں، ہوا گئے سے گولیاں خشک اور چمکدار (روغنی) ہو جائیں گی۔

غلاف ہلامی

بعض اوقات گولیوں پر غرار (ہلام: سریش) چڑھایا جاتا ہے، جسکی صورت یہ ہے کہ ہلام ماکول (نمکہ بازار کی گندہ سریش) ایک تولیہ لیکر چار تولہ پانی میں گرم کر کے اس کا محلول بنالیں، اور گرم ہونے کی حالت میں اسے چھان لیں، اور ٹھنڈا ہونے دیں، اگر اس میں جھماک، یا بلبلی ہوں، تو اسے پھر گرم کریں، حتیٰ کہ ہوا کے بلبلی غائب ہو جائیں، عندا ضرورت اس

محلول کو گرم کریں، اور گولی کو سوئی کی نوک پر چڑھا کر اور ہلام کے گرم محلول میں ڈبو کر نکال لیں، اور ہوا میں اسے چند ثانیہ (سکنڈ) تک کھائیں۔ اسی طرح ہر ایک گولی کے لئے ایک سوئی مخصوص کریں۔ پھر ان سوئیوں کو، جتنے سرے پر گولی چھنسی ہوئی ہے، دوسری طرف سے کسی نرم چیز میں گاڑ کر چھوڑ دیں، تاکہ ہلام کا استرخشک ہو جائے۔ خشک ہونے پر گولیوں کو سوئی سے الگ کر لیں۔ سوئی کی نوک کا سوراخ الگ کرنے پر خود بخود بند ہو جایا کرتا ہے۔

غلاف قرنی

بعض اوقات ان گولیوں پر سینکڑوں قرن (کوہضم) اجزاء کے ذریعہ حل و مہضم کر کے اس سے ایک محلول تیار کرتے ہیں، اس کے بعد اس محلول مادہ قرنیہ سے گولیوں پر غلاف چڑھاتے ہیں۔ اس قسم کی غلاف والی گولیاں معدہ میں مغل نہیں ہوتیں، بلکہ آنتوں میں پھونچ کر حل ہوتی ہیں، جہاں ان کا حل کرنا مقصود ہوتا ہے۔

استرا اور غلافوں کا معدہ میں انضمام

جب اس قسم کی استر کی ہوئی گولیاں معدہ میں پہنچتی ہیں، تو شکریہ، روغن، ہلام وغیرہ معدہ میں حل ہو جاتے ہیں، جس سے ان کے اجزاء آزاد ہو کر اپنا عمل شروع کر دیتے ہیں۔ چاندی اور سونے کے ورق اگرچہ معدہ و معار میں مہضم نہیں ہوتے، اور ورق کے متفرق چھیلے اجزاء برازیں خارج ہوا کرتے ہیں، مگر یہ گولیوں کی سطح سے چھوٹ کر الگ ہو جاتے ہیں، اسلئے گولی کے حل میں کوئی خرابی نہیں واقع ہوتی۔

قرص بنانا

قرص کی جمع اقرص ہے۔ قرص کے معنی ٹکڑیہ کے ہیں۔ بہت سی گولیاں آجکل ٹکڑیہ کی شکل پر چبٹی بنائی جاتی ہیں، اور اس کا رواج روز افزوں تر ہوتا ہے، جس کی وجہ یہ ہے کہ آلات کے ذریعہ بمقابلہ گولی کے قرص بنانا سہل ہے۔ قرص بنانے والے آلہ میں چھوٹے بڑے اقرص کے لئے مختلف سانچے

ہوتے ہیں، جن میں دواؤں کو دبایا جاتا ہے، اور دواؤں کی زیادتی سے دوا مسفوف ٹمکیہ کی صورت اختیار کر لیتی ہے۔ قرص بنانے کے لئے گوند سے ہونے آٹے کی طرح نرم و تر لُبْدی تیار نہیں کی جاتی، بلکہ دوا مسفوف کو کسی قدر نرم کر دیا جاتا ہے، جو بہ ظاہر خشک معلوم ہوتا ہے، اگر وہ ضرورت سے زیادہ نرم و تر ہو تو دوا سانچہ میں چپک جایا کرے، اور اس کا چھوٹنا مشکل ہو۔

نیز زیادہ باریک مسفوف سے اس آلہ میں قرص نہیں بن سکتے، اسلئے دوا کے باریک مسفوف کو گوند وغیرہ کا کوئی دُر در مسفوف ملا کر در در کر لیا جاتا ہے۔

ہاتھ سے اگر قرص بنائے جائیں، تو اس وقت گولی کی طرح نرم و تر لُبْدی بنانی پڑیگی، اور ان تمام احکام و ہدایات پر عمل کرنا پڑیگا، جو ”گولی“ کے ذیل میں اوپر بتائی گئی ہیں۔

لعاب اور شیرہ بنانا

بعض نسخوں میں محض لعابات ہوتے ہیں، بعض میں محض شیرہ جات، اور بعض میں دونوں۔

خواہ نسخہ میں لعابات ہوں، یا شیرہ جات، اس میں پانی، یا کسی عرق کا ذکر ضرور ہوتا ہے، جس میں ادویہ کا لعاب یا شیرہ نکالا جاتا ہے۔ اگر نسخہ میں صرف لعابات ہوں، تو اس میں کوئی حرج نہیں ہے کہ ادویہ کو سارے عرق میں (۱۲-قود، یا ۱۵-قود میں) بھگو دیں، اور تھوڑی دیر کے بعد لکڑی کے قلم وغیرہ سے حرکت دیکر لعاب کو جھان لیں۔ اگر نسخہ میں محض شیرہ جات ہوں، تو ادویہ کو پینے کے لئے تھوڑا سا وہی عرق استعمال کرنا چاہئے، جو جزو نسخہ ہے، اسکے بعد سارا عرق ملا کر باریک کپڑے میں جھان لینا چاہئے۔

لیکن اگر نسخہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ہوں، تو تھوڑے سے عرق میں لعاب والی ادویہ کو بھگو دیں، اور تھوڑے عرق میں دواؤں کو پیسکر شیرہ حاصل کر لیں۔ اسکے بعد لعاب اور شیرہ دونوں کو ملا کر شربت وغیرہ (جو جزو نسخہ ہو) حل کر دیں۔

بدانہ، ریشہ خطمی، برگ ککوزباں، اسپنغول، وغیرہ کا لعاب

اس طرح حاصل کیا جاتا ہے کہ ان چیزوں کو پانی، یا عرق میں بھگو دیا جاتا، اور اس کے بعد مل کر، یا قلم وغیرہ سے حرکت دیکر چھان لیا جاتا ہے۔ پندرہ بیس و تیس سے آدھ گھنٹہ تک کے عرصہ میں ان چیزوں کا لعاب نکل آتا ہے۔ سرد موسم اور سرد پانی کی نسبت گرم موسم اور گرم پانی میں لعاب جلد نکل آتا ہے +

شیرہ جات کی ادویہ زیادہ تر پتھر کی سل پر پسی جاتی ہیں۔ لیکن یہ احتیاط مد نظر رہے کہ جس سل یا ٹ سے گھروں میں مصباح (ہلدی، مرتج، پیاز، لسن وغیرہ) پسیا جاتا ہے، اس سے دو آئیں ہرگز نہ پسی جائیں۔ بعض اوقات مصباح کے سل بیٹہ کو بظاہر اچھی طرح (ٹھیکہ تک رگڑ کر) دھویا جاتا ہے، لیکن دوا میں مصباح کی بو پھر بھی آ جاتی ہے +

حلیب و مرتج

حلیب: ایک دوا جب دوسری دوا، یا کسی سیال سے ملکر دو دھ جیسا (شیرہ) منظر پیش کرے، تو اسے حلیب: (سٹیلرٹ) کہا جاتا ہے +

ادبان غلیظت سے حلیب بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ روغن کو کسی لعابدار چیز کے ساتھ کھل میں پسیا جائے +

لیکن ادبان لطیف سے حلیب بنانے کی صورت یہ ہے کہ لطیف روغن کو لعاب کے ساتھ کسی شیشے میں ڈالکر اس کو حرکت دیا جائے +

مرتج و حلیب بنانے میں حتی الامکان صاف اور خالص پانی یعنی آب مقطر استعمال کیا جائے، ورنہ دوسرے پانیوں سے بعض دوائیں کم و بیش بگڑ جاتی ہیں، جس سے مرکب کا رنگ تبدیل ہو جاتا ہے +

مرتج و حلیب بنانے میں اگر لعاب تصنع عربی، لعاب کثیر، وغیرہ کی ضرورت پڑے، تو ہمیشہ تازہ تیار کرنا چاہئے۔ دیر کے رکھے ہوئے لعابات اکثر بگڑ جاتے ہیں۔ ہاں موسم سرما میں یہ کئی روز تک فاسد نہیں ہوتے، علی الخصوص اگر ان کو پاکیزہ شیشوں میں سرے تک بھر کر رکھا جائے، اور اچھی طرح

لے شیرہ: اس سے ظاہر ہے کہ شیرہ تین معانی کے لئے مستعمل ہے: (۱) پانی میں پسی ہوئی دوا، جو کم و بیش سفید ہو؛ (۲) وہ سفید مرتج جس میں پانی کے اندر لالہ یا روغن اجزاء معلق ہوتے ہیں؛ (۳) شکر وغیرہ کا قوام +

ڈاٹ لگا دی جائے +
اگر مزید میں کوئی زہریلی دوا ہو، تو اسے حل کر کے آخر میں
شامل کرنا چاہئے +
مزید بنانے وقت پانی، باعرق وغیرہ اس ترتیب سے ڈالنا چاہئے
کہ پانی میں اگر کوئی دوا (مثلاً شربت وغیرہ) لگی ہوئی ہو، تو پانی، یا
عرق سے یہ دوا حل جائے، اور نسخہ میں شامل ہو جائے +

مرہم بنانا

مرہم میں اکثر مندرجہ ذیل چیزیں بطور نمین کے استعمال ہوتی
ہیں:

موم، گھی، تیل، کاتیل، سرسوں کا تیل، روغن زیتون، روغن بادام
روغن گل، چربی وغیرہ +

اکثر مرہموں میں دوسری دواؤں کے ساتھ موم اور کوئی روغن ہوا کرتا
ہے، ایسی صورت میں پہلے موم اور روغن کو گرم کر کے پگھلائیں، پھر دوسری
بایک پسپی ہوئی دوائیں اس میں ملائیں اور ٹھنڈے ہونے تک حل
کئے جائیں +

اگر کسی مرہم میں اشق، گوگل، صابون اور گندہ ہرورہ جیسی گھٹنے والی
کوئی چیز ہو تو اسکو بھی موم اور روغن کے اندر گرم کر کے پگھلائیں +
بعض دوائیں پہلے کسی محلل (مثلاً پانی، روغن) میں حل کر لی جاتی
ہیں، اس کے بعد زمین میں ملائی جاتی ہیں +

بعض دوائیں سرور زمین میں (گرم کئے بغیر) ملائی جاتی ہیں، اور
ان کو اچھی طرح گھوٹ دیا جاتا ہے +

اگر کسی مرہم میں انڈے کی سفیدی یا زردی یا ایون جیسی نہ پسنے
والی چیز ہو، تو روغن اور موم کو پگھلانے کے بعد آگ سے نیچے مٹا کر اور
دوا کو شامل کر کے خوب حل کریں، علی الخصوص ایون میں زیادہ گھوٹنے
اور حل کرنے کی ضرورت ہے۔ گاہے زردی بیضہ کو مرہم میں اُبال کر کے
بھی شامل کرتے ہیں +

اگر کسی مرہم میں کسی دوا کا پانی یا لعاب ہو، تو موم یا روغن میں اس
پانی، یا رس کو اس قدر پکائیں کہ وہ سرد ہونے پر مرہم جیسا نرم اور ملائم

رہ سکے۔ ایسا نہ ہو کہ وہ زیادہ جل جائے، اور مرہم بالکل سخت ہو جائے +
 مرہم کی دواؤں کو خواہ وہ خشک ہوں، یا تر، خوب اچھی طرح پیسنا
 اور کھل کر بنا چاہئے۔ خشک دواؤں کو پہلے بھی سرمہ کی طرح کر لیں، اور روغن
 میں ملانے کے بعد بھی خوب گھوٹیں +
 اگر مرہم کے نسخے میں دیگر ادویہ کے ساتھ کافور جیسی اڑنے والی چیز
 ہو، تو اسکو سب دواؤں کے بعد آخر میں ملانا چاہئے +
 مرہم کے بنانے میں جہاں تک ممکن ہو، دھات کا کوئی ظرف اور لوہے
 وغیرہ کی چھری استعمال نہ کرنی چاہئے +
 مریضوں کو استعمال کے لئے مرہم سادے اور معمولی کاغذیں، یا مٹی
 یا دھات کی ڈبیہ میں نہ دینا چاہئے، بلکہ روغنی کاغذ، چیتی، یا شیشہ کی ڈبیہ
 میں، ڈھکنے سے، یا روغنی کاغذ سے، ڈھانک کر دینا چاہئے +

ادویہ کی تدبیر

دوا میں کوئی ایسا تصرف کرنا، جس سے اس کی کوئی خاص بُرائی دور
 ہو جائے، اور کوئی خوبی پیدا ہو جائے، قتل جلا و اصلاح کہلاتا ہے،
 اور ایسی اصلاح شدہ چیز مصلحہ کہلاتی ہے۔ دوا سازی میں بہت سی
 دوائیں مدبر کے شامل کی جاتی ہیں، اسلئے ذیل میں مختلف چیزوں کے مدبر
 کرنے کی صورتیں درج کی جاتی ہیں:

اجوائن مدبر | اجوائن کو تین شبانہ روز اس قدر سرکہ میں تر رکھیں کہ
 اجوائن کی سطح سے سرکہ چار انچل اوپر ہو، پھر سرکہ سے

باہر نکال کر خشک کر لیں۔ زیرہ کو بھی اسی تدبیر سے مدبر کرتے ہیں +

افیون مدبر | افیون کو گلاب میں بھگو کر چھائیں، اور پھر اسقدر پکا لیں
 کہ افیون کا قوام گونی باندھنے کے لائق ہو جائے +

انزروت مدبر | انزروت کو گدھری یا گائے کے دودھ میں گوند بھکر
 جھاؤ کی لکڑی پر لٹائیں، اور کباب کی طرح بھونیں

بعض اوقات مریدہ اصلاح کے لئے دوبارہ اسی طرح بھونتے ہیں +

ایلوہ مدبر | ایلوہ کو سیب، بہی، یا شلم وغیرہ کے اندر رکھ کر کھڑا
 پیٹ کر آٹے سے مٹھون کر لیں، اور اتنے عرصہ تک ہنگ

میں رکھیں کہ گرمی ایلوہ تک پہنچ جائے، اور آٹا سرخ ہو جائے۔ پھر اسے

نکال کر خشک کر کے استعمال میں لائیں۔
بہروزہ مدبر | ہانڈی میں پانی بھر کر آگ پر رکھیں اور اُسکے منہ پر پکڑا
 باندھ کر پڑے بہروزہ رکھ دیں۔ جب گرمی سے بہروزہ
 پگھل کر پانی میں چلا جائے، تو پکڑا ہٹا کر بہروزہ نکال لیں۔ اسی طرح بائیں سات
 بار کریں۔

بھلا نوال مدبر | چوڑے منہ کی ٹنسی کو گرم کر کے بھلا نوے کو اُس میں
 ڈبا میں، تاکہ بھلا نوے سے لیسار اور گارھی طوبت
 خارج ہو جائے، مگر احتیاط رکھیں کہ اسکا تیل اور دھواں بدن کو نہ لگنے پائے
 ورنہ نقصان پہنچے اور متورم ہو جانے کا اندیشہ رہتا ہے۔ پھر بھلا نوے کو
 چھیکنا ریل کے تیل، یا اخروٹ کے تیل میں ملا کر استعمال میں لائیں۔
بھنگ مدبر | بھنگ کو اجوائن کے پانی میں تر کر کے سکھالیں، اور پھر
 کورے برتن میں ڈاکر آگ پر بھجھیں۔
پارہ مدبر | پارہ کے مدبر کرنے کی ترکیب تصفیہ کے ذیل میں
 مذکور ہے۔

پوست بریضہ مدبر | انڈے کے چھلکے کو نمک اور راکھ کے پانی سے خوب چھوئیں
 اور اُسکے اندر کی باریک جھلی دور کر کے خشک کریں۔
تر بد مدبر | تر بد کو چھیل دیا جائے (خرائیدہ: مقشر)، اور اس کے بیج کی
 سخت لکڑی نکال لی جائے (جوف)، اور پھر اسے روغن بادام
 میں چرب کر لیا جائے۔
 گنا ہے اس قسم کے مدبر تر بد کو نسخہ میں تریبد مَجَوَف خرائیدہ
 لکھا جاتا ہے۔

جما لگوٹ مدبر | جما لگوٹ کو پوٹلی میں باندھ کر ایک برتن میں ڈال دیں،
 جس میں گناے کا گوہر گھول دیا گیا ہو، اور پکائیں،
 پھر اُسے دھو کر اُس کی دودھوں کے درمیان کا پتہ دور کر کے استعمال میں لائیں۔
 گناہے گوہر کی بجائے دودھ میں جوش دیتے ہیں، اور اسی طرح پتہ
 نکال کر استعمال میں لاتے ہیں۔
 گناہے گوہر میں جوش دینے کے بعد دہی میں بھی جوش دیتے ہیں، اور
 لے منسی: لوہار کے اوزاروں میں سے ہے، جسکے اگلے سرے پر دیر لوہا ہوتا
 ہے، اور اسکو آگ میں تپایا جاتا ہے۔

پھر پتہ نکال کر استعمال میں لاتے ہیں +

پتہ : اکثر تھنوں اور مغزیات کے بیجوں کے درمیان ، دودھ والوں کے پنج میں باریک سی پتی ہوا کرتی ہے ۔ اسی کو اس موقع پر پتہ (زھرہ) کہا گیا ہے ۔ جب تخم بوئے جاتے ہیں ، تو ابتدائی پتیاں اسی پتہ کی افزائش و نمو سے نکلتی ہیں +

چاکسو مدبر چاکسو کو یوٹلی میں باندھ کر اور بادیاں کے پانی میں پکا کر چھیل ڈالیں ۔ پھر خشک کر کے استعمال میں لائیں +
زیرہ مدبر زیرہ کے مدبر کرنے کی صورت اجرائن کے مانند ہے +

سُرمہ مدبر سُرمہ کے مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سُرمہ کو بکری کی چربی میں پیسکر آگ پر رکھیں ۔ جب دھواں اور بو موقوف ہو جائے ، اور چربی پورے طور پر جل جائے تو برت کے پانی میں بھجائیں ، پھر استعمال میں لائیں +

دوسری ترکیب یہ ہے کہ سُرمہ کو تپا تپا کر آب تر پھل میں کم از کم سات مرتبہ بھجائیں ۔ بعض لوگ اسے گلاب میں بھجا کر مدبر کرتے ہیں +

سقمونیا مدبر سقمونیا کے مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سیب ، بہی ناشپاتی ، یا شلجم کے اندر جوٹ کر کے سقمونیا کو اس جوٹ کے اندر

بھر دیں ، مگر کچے جوٹ خالی رکھیں ۔ اس بقیہ خلا کو سفید تلوں سے بھر کر اسی سیب یا بہی وغیرہ کے ٹکڑے سے منہ بند کر کے آٹے سے ملفوف کریں ، اور اوسط درجہ کی گرمی کے تنور میں رکھیں ۔ جب آٹا اوپر سے سُرخ ہو جائے تو

سقمونیا نکال کر استعمال میں لائیں ۔ تشوید (بھلبھلانے) کے اسی عمل کی وجہ سے سقمونیا کے ساتھ مَشْوِی بھی لکھتے ہیں (مَشْوِی بھلبھلا یا ہلو ، ہونا ہلو)

سکھیا مدبر سکھیا کو مدبر کرنے کی صورت یہ ہے کہ چرچہ کی راکھ کے مقطر پانی میں سکھیا پیسکر ڈال دیں اور کسی ظرف میں اس قدر پکائیں کہ خشک ہو جائے +

اگر سکھیا کا سیال بنانا منظور ہو تو اسکی سفوف کو چینی کی رسائی میں رکھ کر رسائی کو شبنم میں تر بھجوا رکھیں ۔ صبح کو آفتاب نکلنے سے پہلے دیکھیں ۔ جس قدر سیال بنا ہوا ہو ، اسے شیشی میں رکھ لیں ۔ پھر دوسرے روز اسی طرح کریں ۔ یہاں تک کہ سب

سیال نکل آئے یہ سیال طلاؤ کے طور پر تیل اور موسیائی کے ساتھ ملا کر استعمال کیا جاتا ہے ، جس سے کسی قدر سوزش اور دانے پیدا ہو جاتے ہیں ۔ اس سیال کو گاسے تیل

کے نام سے یاد کیا جاتا ہے ، جو صحیح نہیں ہے +

سنگ بصری مدبر | اس کے مدبر کرنے کی صورت یہ ہے کہ آگ میں اسے گرم کر کے گلاب یا دہی کے پانی یا عرقِ یمرن میں سات بار چھبائیں، پھر استعمال میں لائیں +

غارِ یقون مدبر | غارِ یقون کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے باول کی چھلنی یا ملل میں اس قدر چھائیں کہ اس کے سخت رہنے علحدہ ہو جائیں۔ یہی سخت رہتے مضر ہوتے ہیں، اسی وجہ سے نسخوں میں غارِ یقون کے ساتھ مَغْرَمِ بِل لکھا جاتا ہے (مغزل چھلنی میں چھانا ہوا) +

کچلہ مدبر | کچلہ کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے پانی میں ایک ہفتہ تک کچلے رکھیں، اور روزانہ پانی بدل دیا کریں، یعنی دوسرے

روز کا پانی دور کر کے تازہ پانی ڈال دیا کریں، آٹھویں روز کچلہ کو پانی سے نکال کر گوندھے ہوئے آٹے میں رکھ کر سات روز تک چھڑوئیں، پھر آٹھویں روز آٹے سے نکال کر دھوئیں، اور پھیل کر وزن کریں۔ اگر وہ ایک چھٹانک ہے تو ایک

دودھ میں جوش دیں (اگر دودھ گاڑے کا ہو تو بہتر ہے) اسے جوش دینے کی صورت یہ ہے کہ اسے پہلے تاگے میں پر لیں، اور اس کی لڑی کو دودھ میں اس طرح لٹکائیں کہ وہ پیندے میں نہ لگیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے تو گرم پانی سے دھو کر خشک کریں، پھر رہتی سے برادہ کر کے استعمال میں لائیں +

بعض لوگ پانی میں بھگو کر جھیلے ہیں، اور خشک کر کے سوا بان سے برادہ کرتے ہیں، اور پھر بوتلی میں باندھ کر دودھ میں جوش دیتے اور سایہ میں خشک کر کے استعمال کرتے ہیں +

بعض لوگ کچلہ کو گھی میں بریاں کر کے پس لیتے ہیں۔ یہ طریقہ بہت سہل ہے، جس میں یہ بھی غریبی ہے کہ اس سے کچلہ پسنے کے قابل ہو جاتا ہے +

گندھک مدبر | ایک ہانڈی میں اس قدر دودھ ڈالیں کہ نصف ہانڈی تک رہے۔ پھر اس کے منہ پر باریک کپڑا مشدداً

ملل پھیلا کر باندھ دیں، اور گندھک نیم کو فٹہ کر کے اس کپڑے پر چھادیں اور اسپر کوئی بڑا ظرف رکھ کر اسپر آگ روشن کریں، تاکہ اُسکی گرمی سے گندھک پگھل کر دھڑے سے نفوذ کرے۔ دودھ میں آ جائے۔ اور بکے ظرف کو اس طرح رکھیں کہ وہ گندھک سے نہ لگے، بلکہ اس سے اونچا رہے۔ جب سب گندھک

پگھل کر دودھ میں آ جائے تو نکال کر استعمال میں لائیں +
گوکھر و مدبر | گوکھر کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ گوکھر کو گاڑے

یا بھینس کے دودھ میں بھگوئیں۔ دوسرے روز پہلا دودھ دور کر کے تازہ دودھ ڈال دیں۔ اسی طرح تین روز تک کریں۔ پھر خشک کر کے کام میں لائیں۔

لوہیچون مدبر | لوہیچون (جھٹا احمید) کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے مٹی کے برتن میں خوب گرم کریں، یہاں تک کہ سرخ ہو جائے۔ پھر اسے تل کے تیل میں بھائیں۔ اسی طرح پھر گرم کر کے انگوری سرکہ میں، پھر گائے کے پیشاب میں، پھر دہی کے پانی میں بھائیں۔ پھر دھو کر اوکھل کر کے استہال میں لائیں۔ کھل اس قدر کیا جائے کہ وہ پانی پر تیرنے لگے اور جلد تہ نشین نہ ہو۔

دوسری تدبیر: لوہیچون کو چودہ روز تک انگوری سرکہ میں بھگو رکھیں، پھر خشک کر کے روغن بادام میں بھوئیں۔ پھر کھل کر کے استہال میں لائیں۔ کھل کرنے کی خوبی یہ ہے کہ وہ پانی پر تیرنے لگے، اور جلد تہ نشین نہ ہو۔

ماذریون مدبر | ماذریون کو مدبر کرنے کی صورت یہ ہے کہ اسے تین شبانہ روز سرکہ میں بھگو کر سکھالیں، اور پھر روغن بادام میں چرب کر کے کام میں لائیں۔ اگر روزانہ سرکہ بدل دیا کریں، تو زیادہ بہتر ہے۔

مازو مدبر یا، بریاں | مازو کو تل کے تیل میں اس قدر بھونا جائے کہ وہ کھل جائے۔ اس کے علاوہ مازو کو بھارٹ کے ریگ میں بھی بھونا جاتا ہے۔

میٹھا تیلیا مدبر | میٹھا تیلیا ایک تولہ میں کرپوٹلی بانڈھیں، اور بارہ سیر گائے یا بھینس کے دودھ میں اس قدر پکائیں کہ نصف رہ جائے۔ پھر دوبارہ اور سبارہ اسی طرح کریں۔ مگر اکثر لوگ صرف ایک بار پکانا کافی خیال کرتے ہیں، اور بعض لوگ جمال گوطہ کی طرح گوبر میں جوش دیتے ہیں، جس میں کچھ خرقہ نہیں ہے۔

تنبیہ: جوش دینے کے بعد جو دودھ باقی رہتا ہے، اگر اسے جہاکر گھی نکال لیں تو وہ باہ کے ملازمین کا راز نہ ہوتا ہے۔

ہلیلہ مدبر (یا، بریاں) | ہلیلہ کے مدبر، یا، بریاں کرنے کی صورت یہ ہے کہ اسے گھی یا روغن بادام میں بھونا جائے۔



چندادویہ کی نوعیت ترکیب

ذیل میں چندادویہ کے بنانے کی صورتیں لکھی جاتی ہیں، جو بازار میں عام طور پر پہنچی جاتی ہیں، اور دواساز کو عام دواخانوں میں ان کے بنانے کی زحمت کو ادا نہیں کرنی پڑتی، لیکن ایک دواساز کا دماغ ان معلومات سے خالی نہ رہنا چاہئے:

انگھیا سفید ایک حصہ، پارہ ایک حصہ، کیس نصف حصہ،
دارچینہ بنانا

سرسہ ادویہ کو ملا کر کھل کر کے پوسے کے برتن میں بسند کر کے بطریق رسپیو رنگ لگا دیں، سرد ہونے پر نکال کر کام میں لائیں +

پارہ، گل ارمنی (یا گرو)، پھٹکری، نمک سنگ ہر ایک
رسپیو بنانا

تین تولہ: سب کو پانی کے ہمراہ کھل کر کے قرص بنا کر خشک کریں، اور مٹی کی لعاب دار رکابی میں دس میں نمک کی تہ دی ہوئی رکھی

(ہو) رکھ کر اوپر سے دوسری رکابی، جو کہ مٹی اور آب و صورتہ سے بنائی گئی ہو،

ڈھانک کر کل حکمت کر کے بہت سے جنگلی اُپلوں میں رکھ کر تین روز آج دیں بعدہ نکال کر دیکھیں: جو اجزاء رکابیوں کے اطراف میں لگے ہوں، وہی رسپیو رہے +

دیگر: رسپیو بنانے کی دوسری ترکیب اس طرح بتائی گئی ہے:

پارہ یا آج تولہ ساڑھے دس ماشہ، پھٹکری سوا چھ تولہ، دونوں کو خوب کھل کر کے آتش شیشی میں بھر کر شیشی کا منہ بند کر کے اور گرو، نمک، خاکستر (راکھ)،

چاندلوں کی بھوسی، اور روئی سب کو خوب کوٹ کر شیشی پر کل حکمت کر کے خشک

کریں، اور ایرنے اُپلوں کی آج میں بچائیں، اور سرد ہونے پر شیشی سے نکال کر

آب لیموں کے ہمراہ کھل کریں، اور پھر بدستور آتش شیشی میں بھر کر اس کا منہ

بند کر دیں، اور بدستور کل حکمت کر کے باوجود تر میں اس طرح رکھیں کہ کل شیشی ریت

میں غرق ہو جائے۔ جب ریت کا رنگ سترخ ہو جائے تو سرد کر کے شیشی کی دوا

نکال کر دوسری شیشی میں رکھیں +

زنگار بنانا

تیز سرکہ سیر بھر، نوشادر دس تولہ، تانبے کا براہ یا پو بھر،
گندھک کا تیز ابسا تین تولہ: سب کو باہم ملا کر تانبے کے برتن

میں بند کر کے زمین میں دبا دیں اور چھ ماہ کے بعد نکال لیں۔ تمام براہ اور

نوشادر زنگار بن جائے گا +

ترکیب دیگر: تانبے کے پتے سیر بھر، نوشادر دھپاؤ، سرکہ تیز (پانی سے)

دہی ترش پاؤ بھر: سب کو باہم خوب ملا کر تانے یا مٹی کے برتن میں بھر کر اسکا منہ بند کر کے زمین میں دفن کریں، چالیس روز کے بعد دیکھیں۔ اگر زنگار بنیاد ہو گیا تو بہتر، ورنہ پھر دوبارہ دفن کریں۔ تیار ہونے پر نکال کر کام میں لائیں۔

سفیدہ کا شغری بنانا

میں رکھیں، اور اس میں ادھر سے سرکہ انگوری بھر دیں، تاکہ پترے اس میں ڈوب جائیں۔ پھر اسکا منہ خوب اچھی طرح بند کر کے آٹخ دیں۔ پترے سفید ہو جائیں گے اگر کچھ باقی رہیں، تو ان کو پھر دوبارہ آٹخ دیں۔

ترکیب دیگر: لکڑی کے پیوں میں کھٹی اور نیز شرب ڈالکر اور سیسہ کے باریک پترے رکھیں، اور چمڑے کے پورے ٹکڑے ڈال کر دھانک کر اور لیٹاؤ مٹی ڈال کر چھبھا دیں، اور تین ماہ کے بعد کھولیں۔ جن قدر سیسہ کے ٹکڑے سفید ہو گئے ہوں، انکو علیحدہ نکال لیں، یہی سفید کشتہ سفیدہ ہے۔

سیندور بنانا

قلعی اور سیسہ دونوں کو کڑا ہی میں ڈال کر اور چولھے پر رکھ کر اس کے نیچے آگ جلا لیں، اور ادھر سے بھی کوئلہ رکھیں۔ ادھر سے نمک چھڑکیں، اور اسے ہلاتے رہیں، اگر بانس کا کوئلہ ہو تو بہتر ہے۔ جب کسی قدر سنہرخ ہو جائے، تو دوسرے برتن میں ڈال کر اور نیچے چاروں طرف آگ دیں۔ جس قدر آٹخ زیادہ ہو گی، سُرخی بھی زیادہ آئیگی۔ اس کے بعد کام میں لائیں۔

دوسری ترکیب: سیسہ کو آگ پر گلا کر اس میں نیم کی لکڑی جلا لیں، جس سے سیسہ راکھ ہو جائے گا۔ اس راکھ کو کھٹے دہی کے پانی میں تر کر کے آگ پر رکھیں، جس سے وہ زرد ہو جائیگی۔ اس کے بعد بند تانہ کی بھٹی میں جو ڈبل رٹی پکانے والے کے سنور کی طرح ہو، خوب تیز آگ جلا لیں، اور اس میں وہ زرد شدہ سیسہ لوہے کے برتن میں ڈال کر رکھ دیں، اور کسی اور سیسے کی سیخ سے ہلاتے جائیں۔ تھوڑے غرصہ میں آگ کے تانے سے سیسہ کا رنگ سنہرخ ہو جائے گا۔

شنگرف سے پارہ نکالنا

شنگرف کو ایک دن لیموں کے رس میں کھل کر کے باریک باریک ٹکیر بنائیں اور انکو علیحدہ علیحدہ ایک بانڈی میں رکھ کر اس پر دوسری بانڈی اور دھا دیں اور دونوں کے کنارے ہموار کر کے ملا لیں، اور سفید طاکلی حکمت کر دیں پھر چھوٹی

بر رکھ کر نیچے خوب تیز آتھج جلا لیں، اور اوپر کی ہانڈی پر پٹے کی کٹی تکر کے پانی سے بھگو کر رکھ دیں۔ جب وہ خشک ہو تو پھر تکر کر دیا کریں، تاکہ چو پارہ اڑ کر اوپر پہنچے، وہ سردی کی وجہ سے جم کر نکل رہے۔ لیکن اوپر والی ہانڈی کا اندرونی حصہ کھرا ہونا چاہئے، تاکہ چو پارہ جسے، وہ گرنے نہ پائے۔ تقریباً تین گھنٹے میں پارہ اڑ کر اوپر جا گئے گا۔ ٹھنڈا ہونے پر پٹا ہنگی جو پٹے سے اتار کر دونوں ہانڈیوں کو علیحدہ کر کے اوپر کی ہانڈی سے پارہ اکٹھا کر لیں، اور کپڑے سے چھان کر رکھیں۔ اگر شگرف میں کچھ پارہ رہ جائے تو دوبارہ عمل کر سکتے ہیں۔ ہاں ترکیب سے نکالا ہوا پارہ مصفے ہوتا ہے، جس کے دوبارہ تصفیہ کی ضرورت نہیں۔

ترکیب و تکر: شگرف کو دو پہر لیوں کے رس میں، اور دو پہر نیم کے پتوں کے رس میں کھل کر گئے ملکیہ بنا لیں، اور شگرف سے دو چند وزن کپڑے کی دھجیاں اسپر لپٹیں، اور ایک چوڑے برتن میں رکھ کر گراگ لگا دیں، اور اس پر ایک مثکہ اوپر رکھ کر تین اینٹوں پر رکھیں۔ تمام پارہ ملکیہ میں اوپر جا گئے گا یا نیچے کے برتن میں جمع ہو گا۔ پانی سے دھو کر پارہ علیحدہ کریں۔

تنبیہ: بعض لوگ شگرف کو روغن بھلا نوہ میں کھل کر کے ترکیب مذکورہ کے مطابق عمل کرتے ہیں، لیکن درحقیقت شگرف سے پارہ علیحدہ کرنے کے واسطے لیوں کے رس یا دوسرے چیزیں کھل کر نیکی کچھ ضرورت نہیں۔ شگرف باریک شدہ پرندہ کوہ عمل کرنے سے پارہ علیحدہ ہو جاتا ہے۔ البتہ لیوں کے رس وغیرہ میں کھل کرنے سے پارہ کا تصفیہ اچھی طرح ہو جاتا ہے۔

پنیر مایہ حاصل کرنا

پنیر مایہ (انقحہ) جانوروں کے اس منجھ دو دھ کو کتے

ہیں، جو بچہ پیدا ہوتے ہی پیتا ہے۔ جانوروں کا پنیر مایہ ترینہ بچہ سے، اس کے پیدا ہونے کے بعد گھاس وغیرہ کھانے سے پہلے، حاصل کیا جاتا ہے۔ بہترین پنیر مایہ وہی ہوتا ہے جو کہ پنیر ایش کے روز ہی لیا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ بچہ کو اسکی ماں کا تمام دو دھ ملا کر دھ گھڑی کے بعد ذبح کر کے اسکا معدہ اور تمام آنتیں بچھا ظلت لیکر سایہ میں خشک کریں۔ معدہ ۱۵ راتوں کے جنوں میں جو دو دھ خشک و منجھ ہو جاتا ہے۔ وہ پنیر مایہ کہلاتا ہے۔ اگرچہ بطی کتب میں عموماً پنیر مایہ شتر اعلیٰ

لکھا جاتا ہے، لیکن اسکے بجائے بھڑکے بچے کا پتیر مایہ حاصل کیا جائے تو وہ بھی تقریباً وہی فوائد رکھتا ہے +

چنداغذیہ وغیرہ کی تیاری

دال کا پانی | مونگ وغیرہ کی موصلی ہوئی دال ایک چھٹانک کو تین پاؤ
پانی میں ڈالکر اور نمک بقدر ذائقہ ملا کر بیانک بکھائی کر
دال بخونی نکل جائے، اور پانی اڑ پانی تین چھٹانک باقی رسم۔ اس کے بعد نمک
سے اُتار کر سرد کر کے پانی چھان کر استعمال کریں +
بعض وقت نمک کے علاوہ قدرے سیاہ مرتخ اور زیرہ وغیرہ بھی دال

دیتے ہیں +
کولیا | عمدہ کھیوں لیکر بھاڑ میں بھنوائیں۔ بعد اُچکی میں دُر دُر اسفوف کے
طور پر بسوا کر (دلیا بنا کر) رکھ چھوڑیں، اور بوقت ضرورت تھوڑا
دلیا لیکر قدرے گھی میں بھوئیں، اور دودھ یا پانی کو جو شد بخیر اس میں تھوڑا
تھوڑا ملائے اور پیچھے سے ہلاتے جائیں۔ بعد ازاں قدرے شکر یا مصری ملا کر
مریض کو کھلائیں +

ساگو دانہ | آدھ سیر پانی یا دودھ قلعی دار دیگی میں ڈال کر آگ پر بکھائیں۔
جب اس میں جوش آئے، تو ساگو دانہ آدھی چھٹانک لیکر تھوڑا
تھوڑا ڈالتے اور پیچھے سے ہلاتے رہیں۔ ذرا پیتلا ہی رہے، تو اُتار کر قدرے
مصری یا شکر سفید ملا کر مریض کو کھلائیں +

شوربہ | گوشت میں معمولی مصاحمہ اور نمک ملا کر بکھائیں، اور گوشت جب
نکل جائے تو گھی اور دھپی ڈال کر، یا بغیر دھپی کے بھوئیں۔ بعد اُچ
پانی ڈال کر بکھائیں اور تھوڑی دیر کے بعد آگ سے اُتار کر اور صرف شوربہ
لیکر کام میں لائیں +

فالودہ | ناشتہ ایک تولہ، گائے کا دودھ ایک پاؤ، جینی آدھ سیر گلاب
ایک تولہ، پہلے ناشتہ کو دودھ میں بکھائیں۔ جب دودھ خوب کاٹھا
ہو جائے، تو ایک ٹھنڈے پانی سے بھرے ہوئے برتن پر بوسے یا پیتل کی چھلنی
رکھ کر اس میں ڈالیں، اور ہاتھ کی ہتھیلی سے طس، تاکہ فالودہ چاول جیواں
ہو کر چھلنی کے سوراخوں سے نیچے گرتا جائے۔ برتن سے گرم پانی نکال کر دوسرا
ٹھنڈا پانی بھی ڈالتے رہیں، یہاں تک کہ تمام فالودہ تیار ہو جائے پھر چینی کی

چاشنی (توام) بنا کر رکھیں، اور تھوڑی چاشنی ایک پیالہ میں ڈال کر اُس میں نالودہ، تھوڑا دودھ یا ملائی، اور گلاب ملا کر کھائیں۔ اگرچہ چاہیں تو تھوڑی سی برف بھی ڈال سکتے ہیں۔

فیئرینی آدھی چھٹانک عمدہ اور خوشبودار چاول دھو کر ذرا دیر بھگو رکھیں۔ پھر پتھر کی کوڑھی میں یا ریل پر خوب باریک پیسکر اور ذرا سا پانی ملا کر ایک بار یک کپڑے میں چھان لیں۔ پھر اسے ایک سیر گائے کے دودھ میں ملا کر آگ پر تقریباً ایک گھنٹہ تک جوش دیں، اور پیچھے سے ہلاتے جائیں۔ پھر قدرے مصری یا خشک ملا کر اور سرد کر کے مرین کو دیں۔ جب دودھ میں مسلم چاول (بلا پیسے) پکائے جاتے ہیں، تو اُسے کھیا رکھتے ہیں۔

ماء الجبن بکری، جو تھوڑے دنوں کی گاہن ہو، لیکر اسکو سرد و تر چارہ (مثلاً پالک، خرفہ، وغیرہ) کھلائیں، اسے بھوکا پیاسا مطلق نہ رکھیں، اور بچہ پیدا ہونے کے بعد چالیس روز تک اسکا دودھ اس کام میں نہ لیں۔ اس کے بعد جس قدر دودھ مناسب ہو، لیکر قلعی واردگی میں جوش دیں جب اچھی طرح جوش آجائے تو سرکہ یا لیموں یا اور کسی ترش چیز کا پھینٹا دیں تاکہ دودھ پھٹ کر اسکی مائیت جبنیت (پنیر) سے علیحدہ ہو جائے۔ پھر سرد کر کے سنگین کپڑے میں چھان کر صاف پانی لے لیں۔ اسی صاف پانی کا نام ماء الجبن ہے۔

ماء الجبن ہر جا نور کے دودھ کو پھاڑ کر بنایا جاسکتا ہے، بکری کے دودھ کی کوئی تخصیص نہیں۔ لیکن طبی اغراض سے زیادہ تر بکری ہی کے دودھ سے ماء الجبن بنایا جاتا ہے۔

ماء الشعیر جبکہ پانی کو کھنے ہیں، جو جو کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔ یہاں تک بھگوئیں کہ وہ پھول جائیں۔ اس کے بعد پانی سے نکال کر ادھلی میں کوٹ کر چھڑ میں، یہاں تک کہ اس کا تمام چھلکا تر جائے۔ یہ مقشر جو بقدر ایک چھٹانک لیکر اور پانی سے اچھی طرح دھو کر سوا سیر پانی میں پکائیں، بہا تک کہ پانی غلیظ اور سُرخ مائل ہو جائے، اور جو پھول کر پھٹنے لگیں۔ لہ کوڑھی: پتھر کی چھوٹی سی ادھلی، جس میں دھڑے سے چیزیں کوٹی جی جاتی ہیں۔ لہ چھڑ نا: چھلکا اوتارنا۔

اسکے بعد پانی چھان کر سر دکر کے مصری یا شربت ملا کر مرین کو پلائیں +
بعض لوگ جو کو اول مرتبہ دوتین جوش دیکر پانی پھینک دیتے ہیں +
پھر دوسرا پانی ڈال کر بدستور پکاتے ہیں +
اگر اخیر میں جو کو گھوٹ کر گاڑھا پانی لیں، تو اسکو کشک شعیر

کہتے ہیں +
ماء الشعیر محم | اکا ہے مزید تغذیہ و تقویت کے لئے مارا الشعیر میں گوشت
داخل کرتے ہیں + اس وقت یہ ماء الشعیر ملکہ کھلاتا
ہے (مَلَحَمٌ: گوشت والا) +

مارا الشعیر لحم کی دو ترکیبیں ہیں:
(۱) گوشت کو مثل قورما مناسب مصالح کے ساتھ پکائیں، مگر گھی نہ
ڈالیں، اور اگر گھی ڈالیں تو نہایت کم، محض بھوننے اور خوشبودار کرنے کے
لئے ڈالیں۔ اس کے بعد جو عمدہ طور پر چھڑک کر دھوئے ہوئے (یا چھڑنے کے
بعد اول مرتبہ دوتین جوش دیئے ہوئے) بقدر ایک چھٹانک داخل کریں، اور
دوسرا تازہ پانی مثل شوربا کے ڈال کر پکائیں + جب جو خوب اچھی طرح نکل جائیں
تو چھان کر مرین کو پلائیں +

(۲) چھڑے اور دھوئے ہوئے جو میں آب نخنی ملا کر بہا تک پکائیں کہ
وہ گاڑھا ہو جائے + پھر چھان کر کام میں لائیں +
ماء الشعیر محمض | جب جو کو بریاں کر کے مارا الشعیر تیار کیا جاتا ہے تو اس
وقت یہ مارا الشعیر محمض کہلاتا ہے (مَحْمُضٌ: بھونا ہوا)
مارا الشعیر محمض پیش اور دستوں کے مرنے کے واسطے تیار کیا جاتا ہے
اس ترکیب میں جو کو چھڑنے کے بعد بھونا جاتا ہے +

اگر مارا الشعیر کے اندر زیادہ قوت قابضہ کی ضرورت ہوتی ہے تو گاما
قدرے پوست خشنک کو بوطلمی میں باندھ کر مارا الشعیر کے ہمراہ پکاتے ہیں +
ماء العسل | (ماء العسل: شہد کا پانی) شہد ایک حصہ کو چار حصے پانی میں
ملا کر جوش دیں، یہاں تک کہ تھائی پانی جل جائے۔ اس کے بعد
آگ سے اتار کر کام میں لائیں۔ یہی ماء العسل ہے +

اگر پانی کے بجائے مناسب عرق میں جوش دیکر مارا العسل بنائیں تو نہایت
بہتر ہے +
اگر مارا العسل میں کچھ ادویہ پکا کر تیار کیا جائے، تو اسکو ماء العسل مزین
کہتے ہیں +

کہتے ہیں *

جب پانی کی بجائے گلاب میں شہد پکا کر مارا بعل بنایا جاتا ہے، تو اسکو جلاب (جَلْب: آب + نَجَل: آب) کہا جاتا ہے *

ماء اللحم مائع اللحم کے معنی گوشت کے پانی کے ہیں۔ مارا اللحم کا ہے ماء اللحم گوشت کے سادہ شوربہ (یعنی) کو کہتے ہیں، اور گاہے اس

عرق کو کہتے ہیں، جو صرف گوشت سے یا گوشت اور دیگر ادویہ سے بطریق تقطیر قرع انیس، بل بھینک وغیرہ کے ذریعہ کشید کیا جاتا ہے *

یہ پہلے تفصیل کے ساتھ بتایا گیا ہے کہ اس قسم کا کشید کیا ہوا عرق طبی فوائد سے کس قدر دور ہوتا ہے، اسلئے میں اس موقع پر بھی

مارا اللحم کشید کرنے کے ہدایات کو نظر انداز کرتا ہوں *

ماء اللحم یعنی آب گوشت کو کہتے ہیں، جو گوشت کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔ اسکی دو ترکیبیں ہیں:

(۱) گوشت کے ہمراہ الائجی، کشنیر، اور پیاز کی پوٹلی، اور نمک بقدر ذائقہ ڈال کر پکائیں۔ جب گوشت گل جائے تو پانی کو گھی سے بگھار لیں، اور

مریض کو دیں *

(۲) گوشت میں نمک ملا کر ایک روغنی مرتبان میں رکھیں، اور مرتبان کے منہ پر سرپوش رکھ کر آٹے سے اُسکا منہ بند کر دیں۔ بعد ازاں ایک بڑی دھچی

میں پانی بھر کر جوش دینا شروع کریں۔ جب پانی جوش مارنے لگے تو مرتبان مذکور کو دھچی میں رکھ کر دو تین گھنٹہ تک جوش دیتے رہیں۔ اس کے بعد

مرتبان کو نکال کر اور اس کا منہ کھول کر گوشت کو علیحدہ کر دیں، اور بخنی علیحدہ پکا کر کام میں لائیں *

دواسازی کے چند اعمال اور اصطلاحات

جنت

جنت، ویک اصطلاح ہے، جس کے معنی آلم اور اوزار کے ہیں یہاں اُن خاص جنتوں (ادزاروں) کا ذکر کیا جاتا ہے

جو دواسازی میں کام آتے ہیں۔ ان میں سے چند جنتوں (مثلاً گرجہ جنت، ناٹری جنت، پتال جنت وغیرہ) کا ذکر تعریف و نصیحت کے ذیل میں آچکا ہے

بقیہ اعمال و اصطلاحات کا یہاں ذکر کیا جاتا ہے، تاکہ ایک دوا ساز ان سے ناواقف نہ رہے، اور وقتاً فوقتاً اپنے کاموں میں ان سے مدد لے سکے۔

بابو جتر (حمام رملی) بابو جتر کا لفظ یہ ہے کہ آتش شیشی میں دوا، اڑال دی جاتی ہے، اور آتش شیشی کو

دو تین کپڑوں کی کر کے سکھا دیا جاتا ہے، تاکہ شیشی گرمی سے ٹوٹ نہ جائے کپڑوں

سے مراد یہ ہے، جیسا کہ پہلے بتایا گیا ہے کہ شیشی پر کپڑا اور گیلی مٹی پیسٹ اور بجائے

بھرا کر نسخہ کی ترکیب میں یہ لکھا ہے کہ شیشی کا منہ بند کر دیا جائے تو اس کا منہ بند کر دیا

جائے، ورنہ اس کے منہ کو کھلا چھوڑ دیا جائے۔ پھر اس شیشی کو ایک کھلے منہ کی ہانڈی

میں رکھ دیا جائے، جس کے پینڈے میں باریک باریک پنڈ سوراخ ہوں۔ یا ایک

بڑا سوراخ ہو، جس پر کوئی ٹیکہ اس انداز سے رکھا جائے کہ سوراخ ذرا

کھلا ہے، تاکہ اندر گرمی ہوتی سکے، اور ریت جب بھرا جائے تو وہ بھی نہ گرے۔ پھر

اس شیشی کے ارد گرد ریگ ڈال دی جائے۔ ایک سے ہانڈی کا پرٹا پورے

طور پر بھر دینا چاہئے، اور گاہے ایسا بھی کیا جاتا ہے کہ شیشی کے نیچے یعنی تھوڑی

سی ریت بچھا دیتے ہیں، اور پھر اس کے اوپر شیشی رکھ کر ریت بھر دیتے ہیں +

اب اگر شیشی کے منہ کو کھلا رکھنے کی ضرورت ہے، تو اسی طرح چھوڑ دیا جائے

ورنہ ہانڈی کے اوپر دوسری ہانڈی اس طرح اوندھا دیں کہ شیشی درمیان میں

آجائے، اور دونوں ہانڈیوں کے منہ کے کنارے بند کر دیں، اور پھر جھتی دیر

کے لئے آتھ دینا لکھا ہوا ہے، اتنی دیر آگ پر رکھیں +

جرا دویہ شیشی میں ڈالی جائیں، وہ اگر مرطوب ہوں، یا کسی بڑی کے پانی

سے کھل کی گئی ہوں، تو آگ دینے سے پہلے انکو خشک کر لینا چاہئے، اور اگر بغیر

خشک کئے ہوئے شیشی کے اندر دوا ڈال دی گئی اور پھر شیشی کا منہ بند کر دیا گیا تو

اس سے بخارات کے زور کی وجہ سے شیشی کے بھٹ جانیکا اندیشہ ہے۔ ایسی حالت

میں اگر شیشی کا منہ بند کرنا ہو تو اسے پہلے ہی بند نہ کریں، بلکہ شیشی کے منہ میں

تھوڑی سی روئی لگائیں۔ جس وقت بخارات سے روئی تر ہو جائے، تو اس کو

نکال کر دوسری تازہ روئی رکھ دیں، اور اس وقت تک یہی سلسلہ جاری

رکھیں کہ روئی کا تر ہونا بند ہو جائے، پھر اس کے خشک ہونے کی علامت ہے

لے آگتھی شیشی : قارورہ بنا مخلص نیم مقدار کی شیشی ہوتی ہے،

جدا کرتا وقت آگ لگاتا نہیں کرتی۔ اس کے بناتے وقت مضبوط کرنے کے لئے کا تھ

کے ساتھ کوئی دوسری چیز ملائی جاتی ہے + لے یا ابرک سفید کا قطر +

اس کے بعد شیشی کا منہ بند کر کے اوپر ریت ڈال کر آگ دیں +
بھودھر ختر | دو کوزوں یا پیانوں میں دو وار بند کر کے زمین کے اندر ریت
 نیچے اوپر ریت ہو۔ اس کے اوپر ایلے رکھ کر آگ جلائیں + یہ بھودھر ختر کہلاتا
 ہے۔ اس ترکیب سے بعض چیزیں جلائی جاتیں، اور کتہ کی جاتی ہیں +
پیچو ختر | قرعہ انبیک کا ہندی نام ہے +

ڈمرو ختر | ایک ہانڈی کے اندر دو رکھ کر دوسری ہانڈی اس کے منہ سے
 وصل کر کے چوٹے پر اس طرح رکھیں کہ دوا والی ہانڈی
 نیچے رہے (اس ترکیب سے جوہر اڑا یا جاتا ہے) یا خالی ہانڈی کو دوا والی ہانڈی
 کے پہلو میں اس طرح رکھیں کہ دونوں ہانڈی برابر رہیں۔ اس ترکیب سے روغن
 نکالا جاتا ہے +

ڈمرو ختر عمر مار سکپور، سنکھیا، وارچکنہ وغیرہ جیسی چیزوں کے جوہر
 اڑانے کے واسطے بنایا جاتا ہے +

ڈول ختر (حام تعلیقی) | اسکو گاہے ڈولا ختر بھی کہتے ہیں، جسکی
 ترکیب یہ ہے کہ ایک ہانڈی میں دودھ
 یا وہ سیتال دوا نصف تک بھر دینی چاہئے، جس کے اندر کسی دوسری چیز کو
 پکانا ہے۔ پھر جس دوا کو پکانا ہے، اسے پوٹلی میں باندھ کر کسی ایسی لکڑی سے
 باندھ دیا جاتا ہے کہ لکڑی ہانڈی کے منہ کے برابر آ جاتی ہے۔ اور پوٹلی اس
 طرح لٹکتی رہتی ہے کہ وہ ہانڈی کی دوا کے درمیان رہتی، اور چنیدے
 تک نہیں پہنچتی + اب ہانڈی کے اوپر ایک بڑا ٹھیکرا رکھ دیا جاتا ہے،
 اور ہوا اگر بند رکھنی ہو تو کپڑوں کی کمری جاتی ہے۔ اب ہانڈی کو جوٹھے
 پر رکھا جاتا ہے، اور جتنی دیر تک اصل ترکیب میں پکانا لکھا ہے، اتنی دیر
 تک پکایا جاتا ہے +

اگر پارہ کو پکانا ہوتا ہے تو وہ پوٹلی باندھنے سے نہیں ٹھہرتا، بلکہ اپنے
 ثقل و رت کی وجہ سے نیچے بہ جاتا ہے۔ اس لئے اس کے نیچے بھرت پتر رکھنا
 چاہئے تاکہ پارہ نہ بہ سکے +

تنبیہ : اگر دوا کی پوٹلی سیتال شے میں ڈوبی ہے، تو یہ ڈول ختر
 غرقی کہلاتا ہے۔ لیکن اگر سیتال دوا سے اوپر رکھی جائے، اور قی تجارت

لے ڈول یا ڈولا، ہندی الفاظ ہیں، کوئی معلق چیز جو درمیان میں نہ رہے +

میں رکھنا مقصود ہو تو اُسے صرت ڈول جستر کہتے ہیں +
پچی جستر | کانچ کی آتش نشینی کو کہتے ہیں، جس سے بذریعہ کٹر وٹی مضبوط بنا کر
 بالو جستر اور پتال جستر میں کام لیا جاتا ہے۔ اسی کو کوچی جستر
 بھی کہتے ہیں +
کچھپ جستر | مٹی کا ایک مضبوط بیالہ لیکر اور اس میں نمک بھر کر درمیان
 میں دوا کا سمیٹ رکھیں، اور بیالہ کے اوپر ایک مٹین کا
 ٹکڑا رکھ کر اُس کے اوپر آگ جلائیں۔ یہ کچھپ جستر یا کچھوا جستر کہلاتا ہے
 یہ طریقہ گندھک کو آج پونچانے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے +
لوک جستر | قرع انیس کا ہندی نام ہے +

صیدلہ جزیئہ عطار کے فرائض

صیدلہ جزیئہ میں اُن فرائض کا ذکر کیا جاتا ہے جو عطار
 کو تقسیم دوا کے وقت ادا کرنے پڑتے ہیں ۱۰ اس ذیل میں جو
 اصول و قوانین بتائے جاتے ہیں، اُن میں سے بعض ایسے مشترک ہیں
 جو صیدلہ کلبہ میں بھی فائدہ پہنچاتے ہیں +

دواخانہ کا آراستہ کرنا

دواخانہ کی آراش | دواخانہ خواہ چھوٹا ہو، یا بڑا، اسے ایسے سلیقہ سے آراستہ
 کرنا چاہیے کہ اسے دیکھ کر ہر شخص کا جی خوش ہو۔ مریضوں کے احساسات
 دورانِ مرض میں بہت ہی نازک ہوتے ہیں۔ اگر دواخانہ کا نظارہ ہی
 منظر اچھا نہیں ہے، تو خواہ مفرد و مرکب دوائیں اعلیٰ درجہ کی ہوں، اور
 دواسازی کے سارے قوانین انکے تیار کرنے میں صرف کئے گئے ہوں، مریض
 کا اعتماد اور اطمینان قلب دواخانہ کے سطحی منظر کو دیکھ کر جاتا رہے گا۔ اور
 یہ مسلم ہے کہ جذبات و خیالات تاثیر و تاثر میں کافی دخل رکھتے ہیں۔
 الغرض اس نظارہ کی خرابی سے اگر دواخانہ کو تجارتی مفاد میں نقصان پہنچنے
 کا خطرہ ہے، تو اس کے ساتھ دوا و علاج کی اعلیٰ غرض (شفاء) کے مجروح

ہونے کا بھی اندیشہ ہے۔ اس کے برعکس اگر دوا خانہ منظم طور پر سجایا ہوا ہے، اور اسکی آرائش جاذبِ قلوب منظر پیش کر رہی ہے، تو یہ معلوم ہے کہ مریض کا اعتماد اسکی تجارت کے فروغ دینے میں، اور اس کے خیالات کا تائید و یاری میں کتنی زبردست امداد کرینگے۔

صفائی و پاکیزگی آرائش کے ساتھ دوا خانہ میں صفائی و پاکیزگی بہت زبردست اہمیت رکھتی ہے۔ دوا خانہ کے تمام آلات اور ساز و سامان ہر وقت صاف ستھرے رکھے جائیں۔ تقسیم دوا کے وقت اکثر چیزیں ملوث ہو جایا کرتی ہیں، اور قند و شہر کی دواؤں پر دجو ہمارے دوا خانوں میں فراوانی کے ساتھ ہوا کرتی ہیں) کھکیاں اور جیونٹے جیونٹیاں دیوانہ وار لپکتی ہیں، اسلئے ایسی ملوث اور تھڑی ہوئی چیزوں کے صاف کرنے میں ذرا توجہ نہ کیا کریں؛ بلا ہمت ساتھ کے ساتھ ان کو پاک صاف کر دیا کریں۔ دوا خانہ کے حدود میں کھکیوں کا ہونا ایک شرمناک عیب ہے جسکو کسی طرح برداشت نہیں کیا جاسکتا۔ اس کے انسداد کے لئے ہر ممکن سعی کرنی چاہئے۔

یہ اتنا نازک کام ہے کہ دوا خانہ کے اندرونی حدود کے علاوہ، اس کے بیرونی حدود اور قریب و جوار میں بھی صفائی و پاکیزگی کی ضرورت ہے۔ قریب و جوار اور آس پاس کی غلط بات بعض اوقات دوا خانہ کو صاف ستھرا نہیں رہنے دیتی، مثلاً اگر دگر دکی کھکیاں آکر پریشان کیا کرتی ہیں، اسلئے دوا خانہ کی جگہ منتخب کرنے میں حتی الامکان ماحول پر بھی ایک نظر ڈال لینی چاہئے۔

دوا خانہ میں اصول حفظانِ صحت کے مطابق دوا خانہ کافی ہوا دار اور ہوا اور روشنی روشن ہونا چاہئے۔ ہوا دار و روشنی حصولِ صفائی میں کافی مدد دیتی ہیں۔ علاوہ انہیں روشنی کی اہمیت اس لحاظ سے بھی زیادہ ہے کہ ہر چیز صاف دکھائی دے سکے، اور ناپ تول میں روشنی کی کمی سے کوئی غلطی واقع نہ ہوسکے یا سبب برونہ ممکن ہے کہ ناپ تول کی بعض غلطیاں خطرناک صورت اختیار کر لیں۔

دوا خانہ میں دوا خانہ کے ساتھ دوا رکے گا ہکوں اور انتظار کرنے والوں رفیقوں کی آسائش کی آرام و آسائش سے بچنے کا ضروری انتظام ہونا چاہئے ان گا ہکوں میں بہت سے کمزور و ناتوان بھی ہوتے ہیں، جو بے آرامی کے ساتھ دیر تک کھڑے نہیں رہ سکتے، حالانکہ بعض اوقات ایسے اسباب پیدا

ہو جاتے ہیں کہ دوا کے طالبوں کو حصول دوا کے لئے انتظار کرنا پڑتا ہے

دوا خانہ میں دواؤں کی ترتیب

دوا خانہ میں دوائیں کس ترتیب سے رکھی جائیں؟ یہ ایک بہت بڑا اور مشکل سوال ہے، اور مختلف اہل تجربہ اپنی سہولت کے لحاظ سے مختلف نظم و ترتیب قائم کرتے ہیں۔ ذیل میں چند اصولی باتیں درج کی جاتی ہیں جو ترتیب ادویہ میں مدد دے سکتی ہیں:

ادویہ کی ترتیب میں مندرجہ ذیل خصوصیات کا لحاظ کیا جائے، تو غالباً ایک بہتر ترتیب قائم ہو سکتی ہے:

دوا کی شکل و صورت اور طبیعت مفردہ و مرکبہ کو پہلے اس لحاظ سے چند جماعتوں میں تقسیم کر دیں

کہ مثلاً وہ سیال ہیں، یا جامد، ان کے اجزاء کا فوری طرح بخارات بنکر اڑنے والے ہیں، یا تجربات کی طرح ثابت و قائم رہنے والے، کون سی دوا کیسے طرف کی محتاج ہے، اور اس کے تحفظ کے لئے کیا کیا تدبیریں درکار ہیں اس تقسیم سے متعدد ادویہ چند گروہوں میں تقسیم ہو جائیں گی، اور بالآخر میں ترتیب قائم کرنا آسان ہو جائیگا، مثلاً عرقیات، شربت، مربے، جات، معونات، گولیاں، سفوفات، نمکیات، خشک سوکھی بوٹیاں وغیرہ

عرقیات: تمام عرقیات کو سفید و شفاف رنگ کے ہم شکل شیشوں میں ایک جگہ قریب سے لگا کر رکھا جائے، اور مضبوط ڈاٹ لگا کر ان کو بند کر دیا جائے۔ ان شیشوں پر بطور غلاف کے اگر سفید یا ایک کاغذ لگا دیا جائے (خاص کر ان شیشوں پر جو بطور ذخیرہ کے رکھے ہوں)، جن سے جٹ کے اندرونی حروف پڑے جاسکیں، تو بہتر ہے۔ ان عرقیات کے رکھنے میں یا "الف بے" کی ترتیب قائم کی جائے، یعنی ان کی قطاریں اس طرح کھڑی کی جائیں کہ مثلاً دائیں طرف شروع میں "الف اور بے" کے نام ہوں، اور آخر میں "می کے"۔

یا ان کو پھر چھوٹے گروہوں میں تقسیم کر کے "گروہ وار" رکھا جائے، مثلاً گلاب، عرق کیوڑہ، عرق بید مشک، جیسے جتنے خوشبودار عرق ہیں، ان کو ایک جگہ رکھا جائے، اور عرق بادیان، عرق بودینہ، عرق الاچی، عرق دارچینی جیسے عرقیات کو ایک جگہ۔

شربت: شربت کو بھی عرقیات کی طرح سفید و شفاف شیشوں میں لکھا رکھا جائے، اور ان میں بھی یا ردیف کی ترتیب قائم کی جائے، یا سہولت تقسیم کا لحاظ کر کے جس قسم کے شربت ایک دوسرے سے زیادہ مشابہ ہوں، ان کو چھوٹے گروہوں میں تقسیم کر دیا جائے، مثلاً شربت ملین، شربت وینار، شربت ورد، شربت سنا، اور دوسرے ملین شربت، ایک دوسرے سے قریب ہوں، شربت تھرہندی، شربت آلو بخارا، اور شربت لیموں باہم متصل، شربت سیب اور شربت بھی ایک جگہ، لیکن بین کی ساری قسمیں ایک جگہ، شربت انار شیریں اور انار ترش ایک جگہ، و علیٰ ہذا النقیاس +

شربت کے شیشوں پر بھی عرق، طرح سے کاغذی پیراہن ہونا چاہئے +

مرتبے جات: مربوں کو بڑے منہ کے ہم شکل مرتبانوں میں قطار وار سجا کر رکھنا چاہئے، خواہ وہ شیشے کے ہوں، یا چینی میل کے۔ مگر شیشے کے مرتبانوں میں جلد جلد ڈٹ جانے کی قباحت پائی جاتی ہے، جس سے چینی میل کے مرتبانوں کو ترجیح دی جاتی ہے۔ ان کی ترتیب میں بھی مذکور بالا دونوں امور میں سے ایک کو اختیار کرنا چاہئے +

معجنات: معجنات کی بہت سی چھوٹی چھوٹی جماعتیں ہیں، مثلاً اطر لفل، دواء المسک، سفرجات، یا قوتیات وغیرہ۔ اسلئے پہلے معجنات کو ان گروہوں میں تقسیم کر دیا جائے، اور ہر گروہ کو ایک جگہ رکھا جائے۔ معجنات کی تمام اقسام کو مربوں کی طرح شیشے کے ہم شکل بویاموں، یا بڑے منہ کے مرتبانوں میں قطار وار خوبصورتی کے ساتھ رکھنا چاہئے، جنکی ترتیب میں نام کی ردیف کا لحاظ کیا جائے، یا باہمی خواص کی مناسبت کا +

خمیرہ جات اور لعوقات: کو بھی معجنات کے اصول پر بویاموں اور مرتبانوں میں انہیں احکام کی پابندی کے ساتھ رکھا جائے +

حبوب، اقراص، سفوفات: اور کشتہ جات وغیرہ کو بھی جواو الگ الگ بویاموں اور مرتبانوں میں رکھنا بہتر ہے، بہتر ٹیکہ انہی مقدار میں بڑی ہوں، ورنہ حسب مقدار چھوٹی شیشیوں میں +

ترتیب میں بھی ردیف قائم کی جائے، یا خواص کی مناسبت دیکھی جائے۔ لیکن حتیٰ الامکان کوشش یہ ہونی چاہئے کہ ایک قطار میں مختلف حجم اور مختلف شکلی کے ظروف نہ رکھے جائیں، بلکہ ان مختلف حجم و اشکال کے ظروف میں سے جتنے ایک شکل اور ایک حجم کے ہوں، ان کو قرینہ سے ایک جگہ رکھا جائے +

مفرد ادویہ مفرد ادویہ میں سے بہت سی خشک دوائیں کڑی یا وحاشا کے ڈبوں میں رکھی جاتی ہیں، یا عطار خانہ کی الماری کے خانوں میں، جس کا ذکر مستقل طور پر ذیل میں مذکور ہے۔ لیکن ہیرا کیس، توتیا، پھٹکری جیسی دواؤں کو وحاشا کے برتنوں میں ہرگز نہ رکھنا چاہئے۔ ان کے لئے شیشے اور چینی کے مٹہ بند ظروف ہونے چاہئیں۔ *

مختلج ادویہ کا فور، جوہر پودینہ، جوہر اجوانن جیسی مختلج ادویہ کو شیشیوں میں اچھی طرح بند کر کے رکھنا چاہئے۔ *

کچھ ہیں کہ اگر کا فور کے سیاہ مرتج کے دانے، یا چند لونگیں ڈال دی جائیں، تو کا فور مڑنے سے محفوظ ہو جاتا ہے۔ لیکن تجربہ اسکی تصدیق نہیں کرتا۔ لیکن مزید تحقیقات کا روزہ بند نہیں ہے۔ شاید کوئی مکتہ محل آئے۔ **سمی ادویہ** (جون، دھنور، پٹھانٹیلیہ، کچلا، ہڑتال، تنگرف، سم الفراء، جیسی سمی ادویہ) والک سب با شیشوں میں بند کر کے اور سب پر نام کا نشان لگا کر ایک صندوق یا الماری میں مقفل کر کے رکھنا چاہئے، اور اسکی بجی کسی ذمہ دار آدمی کے قبضہ میں رہنی چاہئے۔ *

قیمتی ادویہ عسبر، مشک، زعفران، ورق طلا، ورق نقرہ، جیسی قیمتی ادویہ کو، اور مروارید، یا قوت، زمرہ جیسے جوہرات کو بھی سمی ادویہ کی طرح الگ مقفل کر کے رکھنا چاہئے۔ سمی دواؤں میں اگر نقصان جان کا خطرہ ہے، تو قیمتی ادویہ میں سرقہ اور نقصان مال کا۔ *

قانون کسی ایک ڈبہ میں چند مفرد ادویہ کی پوڑیاں باندھ کر رکھنا اچھا نہیں۔ بعض وقت پوڑیہ کھل کر ایک دوا دوسری کے ساتھ مل جاتی ہے؛ نیز اس حالت میں غلطی سے کسی ایک کی بجائے دوسری دوا کا تقسیم ہو جانا ممکن ہے۔ **قانون** کسی ظرف کی جب کوئی دوا خراب ہو جائے، یعنی کھرا لگ جائے، یا کھل سڑ جائے، تو اس دوا کو اس ظرف سے فوراً علیحدہ کر کے بدتن کو صاف کر ڈالیں، اس کے بعد اس ظرف میں دوسری دوا رکھیں۔ *

دواؤں کے نام کا نشان دوائیں خواہ مفرد ہوں، یا مرکب، سب بال ہوں، یا جامد، یا تھوڑی ہوں، یا زیادہ، مشہور ہوں، یا غیر مشہور (چٹ)۔

ان کو ان کے ظرف میں بلا نام کے کبھی نہ رکھا جائے۔ یہ نام صاف ستھرے

حروف میں جلی قلم سے لکھے ہوئے ہوں۔ زود نویسی اور شکستہ خط سے کبھی کام نہ لیا جائے۔ اس امر کا لحاظ خصوصیت کے ساتھ قوی الاثر اور سہی ادویہ کے باب میں بہت زیادہ رکھنا چاہئے۔ اگر جھپی ہوئی خوبصورت پیش استعمال کی جائیں، جو بعض اوقات بازار سے دستیاب ہو جاتی ہیں، یا اپنے اہتمام سے چھپوالی جائیں، جیسا کہ اکثر دواخانے کیا کرتے ہیں، تو زیادہ بہتر ہے +

اگر ہاتھ سے یہ نام لکھے جائیں، تو کچی سیاہی ہرگز استعمال نہ کی جائے، کہ دواؤں کے نام آسانی کے ساتھ مٹ جائیں +
جب کسی ڈوبے، شیشے، یا مرتبان وغیرہ سے دوا خالی ہو جائے، اور اُس میں اُس کے علاوہ کوئی دوسری دوا ڈالنے کی ضرورت پیش آئے، تو پہلے اس دویکے نام کی چٹ کو علیحدہ کر دیں، اور جو دوا ڈالنا چاہیں، اُس کے نام کی چٹ لگا دیں۔ لیکن دوسری دوا ڈالنے سے پہلے برتن کو خوب ابھی طرح دھو کر خشک کر لیں +

عطار خانہ کی الماری | دواخانہ کی الماری سے وہ مخصوص

بڑی تعداد میں رکھی جاتی ہیں۔ اس الماری میں بہت سی درازیں ہوتی ہیں، اور ہر ایک دراز چار پانچ خانوں میں منقسم ہوتی ہے، جن میں دوائیں بھر دی جاتی ہیں۔ یہ خانے حسب ضرورت دو تین گروہ مربع ہوتے ہیں، لیکن جن دواخانوں میں ادویہ کی تقسیم بڑے پیمانہ پر ہوتی ہے، وہ اس سے بڑے خانے بھی رکھتے ہیں۔ ایک الماری میں یہ خانے سیکڑوں کی تعداد میں ہوتے ہیں، اور عطار کا ہاتھ آسانی کے ساتھ بہت سی دواؤں تک پہنچ جاتا ہے۔ الماری کی اونچائی تقریباً ڈیڑھ گز رکھی جاتی ہے، اور چوڑائی تقریباً ڈھائی تین گز، اور گہرائی دراز کے خانوں کے مطابق دس بارہ گز +

اس الماری کی بالائی سطح منیر کا کام دیتی ہے، جس کا جزوی دواسازی میں عطار کے سامنے ہونا ضروری ہے +

الماری میں ادویہ کی ترتیب | اس الماری کے خانوں میں ادویہ اس ترتیب سے بھری جاتی ہیں، کہ ایک نسخہ کے باندھنے میں بہت سے خانوں کو کھولنا نہ پڑے: یعنی ایک دراز کے متعدد خانوں میں زیادہ تر

وہ دوائیں بھری جاتی ہیں، جو نسخہ جات میں اکثر ایک ساتھ لکھی جاتی ہیں، مثلاً بہدانہ، عناب، سیستال ایک دراز کے تین خانوں میں رکھے جاتے ہیں، اسی طرح کل بنفشہ، موزہ منقہ، بادیان، گاؤزباں، منج کاسنی (جو نسخہ خلل تنگم کے اجزاء ہیں) ایک دراز کے خانوں میں رکھے جاتے ہیں، یا حتی الامکان ان کو باہم قریب رکھنے کی کوشش کی جاتی ہے۔ اسی طرح دوسری ادویہ کو تیس کریں +

اس ترتیب میں یہ بھی خیال رکھا جاتا ہے کہ جو دوائیں کثیر الاستعمال ہیں، وہ الماری کے وسطی خانوں میں رکھی جائیں، جو عطار کی دست رس سے قریب ہوتے ہیں، اور جو دوائیں نسبتاً قلیل الاستعمال ہیں، اور جن کا اندراج نسخوں میں کمتر ہوا کرتا ہے، وہ اسی تناسب سے کنارہ کے خانوں میں رکھی جائیں +

دواخانہ میں عموماً جو آلات و سامان کام میں آتے ہیں، انہیں ہر وقت صاف ستھرا رکھنا چاہیے،

دواخانہ کے آلات

تاکہ ضرورت کے وقت کوئی تاخیر واقع نہ ہو۔ بعض اوقات اتفاقاً دوا بنانے کی فوری ضرورت پیش آجایا کرتی ہے۔ اگر اس وقت سامان کے صاف کرنے میں دیر لگ گئی، تو صبح وقت پر مریض کو دوا نہ مل سکیگی۔ اس لئے یہ چیزیں جس وقت میلی ہوں، اسی وقت انہیں بلا تاخیر صاف کر کے قریب سے اپنی جگہ پر رکھ دیا جائے +

ترازو اور باٹ: ترازو کے متعلق یہ بات خاص طور پر یاد رکھیں کہ اس کے دونوں پلاٹوں کا وزن کم و بیش نہ ہو، دونوں مساوی الوزن ہونے چاہئیں۔ قیمتی ادویہ، مثلاً مشک و عنبر، وغیرہ اور سستی ادویہ مثلاً سنگھا، فہون وغیرہ تولنے کے واسطے وہ چھوٹا نازک ترازو استعمال کریں، جس کو ”کانتا“ کہتے ہیں، اور جو سونا چاندی تولنے کے کام آتا ہے +

ترازو کے باٹ بھی صاف ستھرے اور مستند و معتبر رکھے جائیں اور احتیاط رکھیں کہ کوئی ایسی چیز باٹوں کو نہ لگے پائے، جس سے اُنکا وزن بڑھ جائے۔ چھوٹے ترازو یعنی ”کانتا“ کے واسطے رتی، ماشہ، اور تول کے چھوٹے معتبر و مستند باٹ رکھنے چاہئیں +

دوا تولنے کے واسطے وہ ترازو بہتر ہوتے ہیں، جن کا ایک پلاٹ ایشیے کا ہو، اور وہ ترازو کے ساتھ اس طرح وابستہ نہ ہو، کہ عند الضرورت اس الگ نہ کیا جاسکے +

دواؤں کے تولنے کے ضروری احکام عنقریب آنے والے ہیں +

ظروف ادویہ شیشے اور شیشیاں بچتے اور صاف رہنی چاہئیں۔ اُن میں اولاً جب دوا ڈالی جائے تو پہلے آئیں اچھی طرح صاف کر لینا چاہئے۔ اگر شیشے یا شیشیوں میں کچھ نمی ہو تو اُس کو بالکل خشک کر دینا چاہئے، اور اس کے بعد اس کے اندر دوا ڈالنی چاہئے۔ ورنہ دوا کے خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔
لیکن اگر ان کے اندر کوئی سیال دوا، ڈالنی ہے، اور اُسے زیادہ عرصہ تک رکھنا نہیں ہے، بلکہ مرلیض اُسے اپنے استعمال کے لئے جا رہا ہے، اسلئے وہ جلد ہی خرق ہو جانے والی ہے، تو اس وقت شیشی، یا شیشہ کا خشک کرنا ضروری نہیں ہے۔

ہر ایک شیشہ یا شیشی پر موٹے حروف میں دوا کا نام درج ہونا چاہئے۔ جن شیشیوں میں زہریلی دوائیں ہوں، اُن پر دوا کا نام کھنے کے علاوہ استیازی نشان کے طور پر رنگین کاغذ کی ایک اور چٹ رگادیں، جس پر لفظ سزا ہلکا ہو، تو بہتر ہے، تاکہ غفلت کے وقت کاغذ کی رنگینی تنبیہ دے گا، ہاں کام دے سکے۔

بویام و مرتبان کا بیج یا پینی کے ہونے چاہئیں، یا اگر سٹی کے مرتبان وغیرہ ہوں، تو بچتے اور عموماً روغن کئے ہوئے ہوں، اور سب کے منہ پر اچھے ڈھکنے اور سر پوش ہوں، اور مرتبانوں پر شیشوں اور شیشیوں کی طرح دواؤں کے نام صاف خوشخط حروف میں لکھے ہوئے ہوں۔ مٹی کے روغنی مرتبانوں کی بابت خاص طور پر خیال رکھیں کہ اُن کے اندر اچھی طرح سے روغن کیا گیا ہو، اور خوب پکائے گئے ہوں۔

دوائیں: دوائیں اکثر کاگ اور کا بیج کی ہوتی ہیں، لیکن اکثر حالات میں کا بیج کی، اُن میں بہتر ہوا کرتی ہیں۔ دوائیں ایسی ٹھیک اور مطابق ہونی چاہئیں، جو شیشوں اور شیشیوں کے منہ پر جم کر بیٹھ جائیں۔

اگر دوائیں کاگ یا لکڑی وغیرہ کی ہوں، تو روغن کئے ہوئے ہوں، اور سیلی نہ ہوں۔ یہ زیادہ قیمتی چیز نہیں ہے، سیلے صاف ستھرے دواؤں کے استعمال میں بخل سے کام نہ لیا جائے۔ ایک خوبست ہے کہ بعض بے پرواہ عطا مستعد ایرانی کاگوں کو استعمال کرتے ہیں۔ اس عادت کی مبرا ہی اس صورت میں اور بھی پڑھ جاتی ہے، جبکہ انہیں مختلف نوعیت کی دواؤں میں استعمال کیا جائے، مثلاً سکینین کے شیشہ کی کاگ عرق بید مشک، گلاب، یا عرق بیڑہ وغیرہ کے شیشے پر چڑھا دی جائے۔

اگر کاگ وغیرہ کی ڈاٹ کسی شیشے، یا شیشے کے مُنہ سے بڑی ہو، تو دانستوں سے دیا کر چھوٹا کر ناقطعاً ناجائز غل ہے، جس کی اجازت طباً کبھی نہیں دی جاسکتی۔ علاوہ طبعی کراہت اور مذہبی جھوٹ بھات کے مُنہ اور دانستہ ہمیشہ انواع و اقسام کے فاسد مواد سے آلودہ ہوا کرتے ہیں۔

چینی کے مرتبانوں کے دھکنے بعض اوقات ڈھیلے ڈھالے اور چھوٹے سے ہوتے ہیں، جو مرتبان کے بالائی کنارہ کے اندر دبے رہتے ہیں، جس سے گرد و غبار کی پوری بچت نہیں ہوتی۔ یہ اصولاً بہت بُرے ہیں، اور ایسے مرتبانوں کا استعمال ٹھیک نہیں، لیکن کسی جمہوری سے یہ استعمال کئے جائیں تو ان کے اوپر ایک دوسرا سرپوش بھی ہونا چاہئے، جو گرد و غبار کو اندر جانے نہ دے۔

مرتبانوں کی پیچدار ڈاٹیں اکثر جگر بیٹھ جایا کرتی، اور بہت پریشانی کی باعث ہوا کرتی ہیں، اسلئے ان سے حتی الامکان گریز کرنا چاہئے۔

ڈاٹ کھولنا ڈاٹ خواہ شیشہ کی ہو، یا کاگ کی، کھولتے وقت انکو زور کے ساتھ یک بخت اوپر کی طرف کھینچنا چاہئے، کیونکہ کھینچنے سے بعض اوقات ڈاٹ ٹوٹ جاتی ہے۔ پھر اگر ڈاٹ شیشے کی ہے، تو بقیہ حصہ شیشے کے مُنہ میں اس طرح بھنس کر رہ جاتا ہے، اگر اب شیشے کی گردن کو توڑنے کے سوا چارہ نہیں اور اگر ڈاٹ کاگ وغیرہ کی ہے، تو بقیہ حصہ شیشے کے اندر گر جاتا ہے، جس سے بعض اوقات دوائیں بگڑ جاتی ہیں۔ اسلئے ڈاٹ کو ایک انداز کے ساتھ کھاکر باہر کی طرف کھینچنا چاہئے۔

ڈاٹ کا بھنس جانا کاگ کی ایسی ڈاٹوں کو جو شیشوں اور شیشوں میں زیادہ بھنسی ہوئی ہوں، اور انکے سرے سے انکا اتنا حصہ باہر نکلا ہوا ہو، جو انگلیوں کی گرفت میں آسکے، تو ان کو پچکیش میں بھنسا کر نکالنا چاہئے، اور اس مقصد کے لئے دواخانہ میں چھوٹے بڑے متعدد پچکیش رکھنے چاہئیں، تاکہ مختلف مقدار کی ڈاٹیں نکالنے میں کام آسکیں۔

لیکن اگر شیشہ کی ڈاٹ کسی شیشہ میں بھنس گئی ہے، تو اس کا نکالنا ایک ہنرمند کا کام ہے۔ ایسی بھنسی ہوئی ڈاٹوں کے نکالنے کی تدبیر یہ ہے کہ ایسے شیشے کو بھنسی ہوئی ڈاٹ کے پاس اس طرح حرارت پہنچائیں کہ شیشہ حرارت کی وجہ سے ٹوٹ نہ جائے۔ اس سے اکثر اوقات ڈاٹ دھیلی ٹپڑ جاتی ہے لیکن اس مقصد کے لئے گرم پانی میں شیشہ کے مُنہ کو اندھا کر ڈال دینا بڑی

غلطی ہے، کیونکہ اس سے بعض اوقات شیشہ ٹوٹ جاتا، اور دوا کم ریش
منابع ہوجاتی ہے۔ اسلئے بہتر یہ ہے کہ گرم پانی میں کپڑا تر کر کے اسے سوچ لیا
جائے، اور گرم ہونے کی حالت میں شیشے کے سرے پر اتنا پھیٹا دیا جائے کہ
وہ کپڑے کی گرمی سے گرم ہو جائے۔ پھر گرم ہونے کی حالت میں تدریجاً ڈاٹ
کے گھمانے کی کوشش کی جائے۔ اس ترکیب سے ڈاٹ کھولنے میں اکثر کامیابی
ہو جاتی ہے۔ علیٰ ہذا بعض اوقات شیشہ کو دھوپ میں رکھ دینا کافی
ہو جاتا ہے +

شریت و سنجین کے اُن شیشوں کے منہ پر، جو عطار کے سامنے رکھے
ہوتے ہیں، اور جن سے تھوڑا تھوڑا شریت بار بار نکالنا پڑتا ہے، ڈاٹوں
کے علاوہ ایک دوسرا خول بھی سرپوش کے طور پر ہونا چاہئے، جو ان شیشوں
کے منہ کو گردن تک چھپالے تاکہ کٹارہ پر ڈاٹ کے پاس اگر کچھ شیرہ لگا ہوا
رہے (اور اکثر کچھ نہ کچھ ضرور لگا رہا کرتا ہے) تو لکھیاں پریشان نہ کریں +
ڈبے خشک ادویہ کے واسطے ڈبے لکڑی کے اور ڈھکنے دار ہونے چاہئیں اور

ان پر بھی ادویہ کے نام جلی حرفوں میں لکھے ہوئے ہوں +
دھات کے ڈبے بھی بعض اوقات جڑی بوٹیوں کے لئے استعمال کئے جاتے
ہیں، لیکن یہ زیادہ بہتر نہیں ہیں +

پیمانی: شریت، عرقیات اور دیگر سیالات ناپنے کے واسطے بہتر ہے
کہ کالج کے پیمانے ہوں، جن پر ماشوں، توپوں کے نشانات بنے ہوئے ہوں +
مقطارہ قطرہ والی شیشی کم مقدار کی سیال دواؤں کے دینے میں اکثر بونڈیں
گنتی پڑتی ہیں، اسلئے عطار خانہ میں "قطرہ والی شیشی" (مقطارہ) بھی ہونی
چاہئے، جس سے وقت کے ایک خاص فاصلہ سے دوا سیال بوند بوند ہو کر گرتی
ہے، خواہ شیشی کے منہ کو زیادہ اونچا کر دیا جائے، یا کم۔ اس قسم کی شیشی
کی ڈاٹ مخصوص قسم کی ہوتی ہے، جس میں سیال کے گزرنے کے لئے ایک ریک
نالی یا سوراخ ہوتا ہے، جو ایک نوکدار بھاری ختم ہوتا ہے، جسے نیچے کی طرف
جھکا کر رکھا جاتا ہے۔ اس بھاری تھوڑا سا سیال ٹھہر ٹھہر کر پہونچتا، اور
بوند بوند نہرے ہلکے ہلکے گرتا ہے +

گاہے قطرات گرنے کے لئے شیشہ کے منہ میں کالج کی خمیرہ ڈنڈی
(جسکی خمیدگی تقریباً زاویہ قائمہ بناتی ہے) لگا دی جاتی ہے، اور شیشہ کی
گردن کو آہستگی کے ساتھ جھکایا جاتا ہے، جس سے سیال اس ڈنڈی سے لگ کر

اور قطرہ قطرہ بنکر کرتا ہے۔ یہ کام لبتہ ہو شیاری کا ہے، اور اس میں ہاتھ کو سنبھالنا پڑتا ہے، تاکہ ایک تخت زیادہ قطرات نہ گر پڑیں، جن کا گنت محال ہو جائے۔

بچھے معجون، خمیرہ، اطر لفل، لعوق اور غیرہ جیسی نیم سببیل دواؤں کے نکالنے کے واسطے دواخانہ میں متعدد بچھے ہونے چاہئیں، تاکہ مختلف نوعیت کے ایک ایک کردہ کے لئے ایک ایک بچھے الگ رہے، مثلاً دوار المسک، مغرہ، اور یا تو تیات کے لئے ایک، خمیروں کے لئے ایک، جوارشوں کے لئے ایک۔ اگر ایک ہی بچھے سے متعدد قسم کی دواؤں کے نکالنے کا سوا اتفاق ہو تو ایک دوا کے چھوڑ دوسری دوا کے اندر ڈالنے سے پہلے اچھی طرح دھو کر خشک کر لیا جائے۔

بچھے اگر چینی کے ہوں تو بہتر ہے، لیکن چونکہ وہ مضبوط نہیں ہوتے، اس واسطے اگر چھوڑا دہات کے بچھے استعمال کئے جائیں تو ان کا نہایت صاف رکھنا چاہئے، اور ان پر قلعی کر لینی چاہئے، تاکہ ان میں جلد زنگ نہ لگنے پائے، خصوصاً بیل اور تانبے کے بچھوں کو بغیر قلعی کے ہرگز استعمال نہ کریں۔

بچھوں کے دستے لیے ہونے چاہئیں، تاکہ دوا نکالتے وقت ہاتھ آلودہ نہ ہو، دوا نکالنے کے بعد فوراً بچھوں کو دھو کر صاف کر لینا چاہئے۔ دوا سے لٹھڑے ہوئے ہرگز نہ چھوڑے جائیں۔ ان بچھوں کو حتی الامکان محفوظ مقام میں رکھا کریں اور پھر دوا نکالنے سے پہلے کپڑے سے گرد و غبار کو صاف کر لیا کریں۔

مرتبہ نکالنے کے واسطے کانٹے دار بچھے استعمال کرنے چاہئیں۔ دہلی کے بڑے بڑے دواخانوں میں عام رواج ہے کہ اس قسم کے مقاصد کے لئے بچھوں کی بجائے وہ لوہے کی سلاخیں استعمال کرتے ہیں، جنکے دونوں سروں کو پیٹ کر زور اچھڑا کر لیا جاتا ہے۔ ایسے سستے بچھے دواخانہ میں متعدد ہوتے ہیں۔

سینے اور چینی اگر بویام، مرتبان، یا شیشہ میں کوئی ایسی دوا لگی ہوئی کے غرض کا دھونا ہو، جو معمولی طریقہ سے نہ دھوئی جاسکے، تو ان کو گرم پانی میں سوجی ملا کر بھگو رکھیں، اور تھوڑی دیر کے بعد دھوئیں۔ اسی طرح ان کو صابون اور گرم پانی سے بھی صاف کر سکتے ہیں۔ بویاموں اور شیشوں کو صاف کرنے کے لئے چھوٹے بڑے مخصوص

قسم کے برش بھی ہوتے ہیں، جن سے غرور کام لینا چاہئے، خواہ صابون کا پانی استعمال کیا جائے، یا سبزی وغیرہ۔ اگر کوئی شیشہ صرف گرم پانی اور برش سے صاف کیا جائے، تو اس کے بعد صابون وغیرہ سے احتیاطاً مکرر دھو لینا بہتر ہے۔ شیشوں کو دھونے کے بعد خشک کرنے کے لئے اوندھا کر رکھنا چاہئے۔ چمکے ہوئے تیل کے شیشے ذرا مشکل سے اور دیر میں صاف ہوا کرتے ہیں۔ ان کو صابن کے پانی یا سبزی کے پانی میں دیر تک بھگو تا پڑتا ہے۔ اس کے برعکس شربت، سکنجبین، اور ادویہ تو امیہ کے ظروف بہت جلد صاف ہو جاتے ہیں، جن کے لئے صابن اور سبزی کی چنداں ضرورت نہیں۔ یہ چیزیں تنہا پانی میں گھل جایا کرتی ہیں۔

نسخہ باندھنا (دوا دینا)

”نسخہ باندھنے“ سے مراد یہ ہے کہ طبیب کے نسخہ اور اسکی مندرجہ ہدایات کے مطابق عطار دوا تیار کر کے حامل نسخہ کے حوالہ کرے۔ یہ اگرچہ ایک چھوٹی سی اصطلاح ہے، مگر یہ ایک مفرد کام نہیں ہے، جسے ایک جگہ میں بتا دیا جائے، بلکہ یہ ایک بڑا پیچیدہ کام ہے جس کے تحت میں عطار کے بہت سے فرائض داخل ہیں۔ انہی فرائض کو متعہ و حصوں میں تقسیم کر کے بیان کرنے کی کوشش کی جاتی ہے:

(۱) نسخہ باندھنے سے پہلے عطار کا فرض ہے کہ وہ ایک مرتبہ نسخہ کو اول سے آخر تک پڑھ ڈالے۔

(۲) اگر اجزاء نسخہ میں سے کوئی دوا اپنے دواخانہ میں موجود نہ ہو، تو اپنی رائے کو اس میں کوئی دخل نہ دے، نہ اس جز کے بغیر نسخہ باندھے، اور نہ اپنی رائے سے اس دوا کے عوض میں کوئی دوسری دوا (بدل کے طور پر) ڈالے۔ یہ دونوں باتیں قانوناً جرم اور قابلِ سزا خذہ ہیں۔ بلکہ ایسے وقت میں عطار کا فرض ہے کہ وہ معالج سے، جس نے نسخہ لکھا ہے، مشورۃً استصواب کرے، اور جو ہدایت اُسے طبیب سے پہونچے، اُس پر عمل کرے۔ ایسا کرنے سے عطار کی ذمہ داری ختم ہو جاتی ہے، اور اُسکی بجائے ساری ذمہ داری طبیب پر عائد ہو جاتی ہے۔

اگر نسخہ میں کسی دوا کا نام مشکوک ہو، اور وہ صاف پڑھانے جا سکے، تو شک کی حالت میں محض اُگل سے کام نہ لینا چاہئے، بلکہ طبیب سے

اس شک کو رفع کر لینا چاہیئے ۔

(۳) اگر کسی نسخہ میں دوار کے وزن کے متعلق کوئی شبہ ہو، مثلاً کسی تیز اور سببی دوار کی مقدار اس کی معمولی مقدار اور خاک سے بہت زیادہ درج ہو، جیسا کہ بعض اوقات ”ماشہ“ کی جگہ ”سہوا“ ”تولہ“ لکھا جاتا ہے، جس سے مضرت و سمیت کا اندیشہ ہو، تو اس کی بابت صاحب نسخہ معالج کو یقیناً اطلاع دینی چاہیئے، اور اسکے بغیر شک کی حالت میں نسخہ ہرگز نہ باندھنا چاہیئے۔ اسی طرح اگر کسی نسخہ میں خلاف اصول دو متناقض دوائیں درج ہوں، یا اور کوئی بے قاعدگی موجود ہو، تو بھی طبیب سے دریافت کرنا ضروری ہے۔ مبادا یہ غلطی محض طبیب کی غفلت سے نا دانستہ طور پر واقع ہوگئی ہو، جو ہر انسان سے ممکن الوقوع ہے ۔

(۴) نسخہ پڑھنے کے بعد تمام دوائیں حسب ہدایت وزن کر کے، اور نانپ تول کر دی جائیں۔ تخمینہ اور اندازہ سے دینے میں بعض اوقات خطرناک غلطی ہو سکتی ہے ۔

مگر دہلی جیسے بڑے مقام اور مشہور طبی مرکز میں یہ ایک عام دستور ہے کہ جو شاندار و فیضاندار وغیرہ کے اکثر اجزاء کو (جو بہت زیادہ قوی اصل اور خطرناک نہیں ہیں) عطار محض اپنے ہاتھ اور نگاہ کے اندازہ سے دیا کرتے ہیں، ان کے ناپنے تولنے کی زحمت گوارا نہیں کرتے۔ لیکن قوی اصل اور قیمتی ادویہ میں پابندی کے ساتھ نانپ تول کی تکلیف برداشت کرتے ہیں ۔

صفات ادویہ (۵) عطار کا فرض ہے کہ وہ ان قیود اور صفات کو سمجھے اور اس کے مطابق تعمیل کرے، جو نسخہ میں ادویہ کے ناموں کے ساتھ لکھے جاتے ہیں، مثلاً :

”پاک کئے ہوئے“ کے ہیں، اس سے مراد یہ ہے کہ اس دوا کی کھلی نکال ڈالی جائے۔ یہ صفت زیادہ تر آملا اور گونیز کے ساتھ لکھی جاتی ہے ۔

”مفتشہ“ کے معنی ”چھیلے ہوئے“ کے ہیں، یہ لفظ اصل السوس وغیرہ کے ساتھ آتا ہے۔ اس سے مراد یہ ہے کہ لمٹھی کے بیرونی میلے چھلکے کو لے کر ہائے اکثر عطار محض اپنی کالہی اور غفلت سے نسخہ میں سالم شے ڈال دیا کرتے ہیں اور بیچ نکالنے کی زحمت نہ خود گوارہ کرتے ہیں، اور نہ میں کو اس کی ہدایت کرتے ہیں ۔

جاتو سے تراش دیں، جس سے اصلی زرد لکڑی نکل آئے۔
مقشر تن: کے معنی ”قینچی سے کترے ہوئے“ کے ہیں، یہ صفت
 زیادہ تر ابریشم کے ساتھ آتی ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ ابریشم کے کوئی کوئی
 قینچی سے تراش کر اندرونی کیڑا پھینک دیں، جو اس کے اندر مردہ شکل میں
 سوکھا ہوا پایا جاتا ہے۔

بیشترہ: جس کے معنی ہیں ”بڑی باندھکر“۔ یہ صفت اکثر
 افتیمون اور تنم کشوت کے ساتھ لکھی جاتی ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ
 جوشاندہ یا خیساندہ میں یہ دوار دوسری دواؤں سے الگ باریک کپڑے کی
 بڑی میں باندھ کر ڈالی جائے۔ ایسی صورت میں عطار کا فرض ہے کہ ایسی دوا
 کونٹے کے دیگر اجزاء کے ساتھ نہ ملائے، بلکہ اسے علیحدہ پٹریہ میں باندھ کر دوسری
 ادویہ کے ساتھ رکھ دے، اور لنخ لینے والے کو سمجھا دے کہ اس پٹریہ کی دوا
 کو مل کے ایک ٹکڑے میں باندھ کر جوشاندہ، یا خیساندہ میں ڈالے۔

پاشیدہ: (چھڑک کر) یہ لفظ اکثر خاکسی، اسپجول، تخم ریحان،
 تخم کنوہ وغیرہ کے ساتھ لکھا جاتا ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ جوشاندہ، اور
 خیساندہ وغیرہ جب ہر طرح تیار ہو جائے، تو سیال کی سطح پر خاکسی، یا دوسری
 چیز چھڑک دی جاتی ہے، اور اسی حالت میں کہ وہ دوا سطح پر تیر رہی ہے،
 سیال بلا دیا جاتا ہے۔ ایسی دوا کو الگ پٹریہ میں باندھ کر دینا چاہئے، اور
 مرین، یا حامل لنخ کو ترکیب کے ساتھ سمجھا دینا چاہئے۔

مغربل: جس کے معنی ہیں، ”چھلنی سے چھانا ہوا“۔ یہ لفظ اکثر غاریقہ
 کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ غاریقون کو بالوں کی چھلنی
 میں ڈال کر جھان لیا جائے۔ جو باریک اجزاء چھلنی سے چھین کر گزر جائیں،
 انہیں استعمال کیا جائے، اور جو سخت اجزاء چھلنی سے گزر نہ سکیں، انہیں
 چھوڑ دیا جائے۔

نیکو فتمہ: (اڈھ کچلا) یہ لفظ جوشاندہ و خیساندہ وغیرہ کے بہت سے
 نسخوں میں دواؤں کے ساتھ آتا ہے، مثلاً اصل السوس مقشر نیکو فتمہ، منج کاسنی
 نیکو فتمہ، منج بادیاں نیکو فتمہ، وغیرہ۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ان ادویہ کو
 ہاون دستہ میں اتنا کوئیں کہ اس کے اجزاء بہت زیادہ باریک نہو جائیں۔
 جن ادویہ کے ساتھ نسخہ میں یہ لفظ درج ہو، عطار کا فرض ہے کہ اُسے لنخ
 میں اسی طرح نیکو کر کے ڈالے۔ سہولت پسندی سے انہیں یونہی دیدینا

غلطی ہے۔ ایسی صورت میں اس کے اجزاء پورے طور پر ستیال میں حاصل نہیں ہوتے۔

مجموع خراشیدہ : یہ دونوں الفاظ ایک ساتھ عام طور پر ترید کے ساتھ لکھے جاتے ہیں، جس سے مراد یہ ہے کہ ترید کو اصل السوس کی طرح اوپر سے چیل ڈالنا چاہیے، جس سے اس کا بیرونی میلا پوست دور ہو جائے۔ اس عمل سے ترید خراشیدہ (چھیدا ہوا) ہو گیا۔ علی ہذا ترید کے بیچ میں ایک سخت کلڑی ہوتی ہے، جسے نکال ڈالنا، اور بیرونی پوست کو کام میں لانا چاہیے۔ اس عمل سے ترید **مَجْوُوف** (جو فدا رہا) بنا لیا جاتا ہے۔

اسی طرح نسخہ میں جن ادویہ کے ساتھ **مَلَبَر** و **مَحْمَقَص** (بریاں، مَحْمَقَص (سوختہ) ، مَشْوُوق وغیرہ لکھا ہوا ہے، ان ادویہ کو انہی صفات سے موصوف کیا جائے، اور اگر مرہق وغیرہ دو اسازی کے اس فریقہ کو اپنے ذمہ لیں تو انہیں اچھی طرح متنبہ کر دیا جائے۔ اور عمل کی ضروری کیفیت سمجھا دی جائے۔

مسلم : یہ لفظ زیادہ تر اس پنول کے ساتھ لکھا جاتا ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ اس پنول کو بادیان، اصل السوس، اور تخم کاسنی وغیرہ کی طرح گونا نہ جائے۔ اس کا موثر جز (جو ہر لعابی) جس سے طبی غرض والبتہ ہے۔ اس کے بیرونی پوست میں ہے، جو مسلم ہونے کی صورت میں جی اچھی طرح حاصل ہو جاتا ہے۔

مرادوب اور نیم جاد (۶) معاجین، لعوقات، خمیرہ جات، اور اسی قسم کی ادویہ کا وہینا دوسری نیم منجہ اور مرطوب ادویہ کو صفائی کے ساتھ وزن کرنے کے بعد چینی یا شیشے کے جوڑے منہ کے دو ٹکے وار ظروف میں (جو حسب ضرورت چھوٹے یا بڑے ہوں) رکھ کر دینا چاہیے۔ لیکن ایک دو خوراک معاجین وغیرہ کے لئے وہی میں مٹی کی چھوٹی چھوٹی گوری سیالیوں کا عام وزن جسے ایک پیالی میں دو اڑوٹال کر اور دوسری پیالی سے وہ ٹکے کا غلے مڑا دیتے ہیں۔ مٹی کے ان ظروف میں یہ عیب ہے کہ دوا کی یہ غلوت ان میں بند ہو جاتی ہے۔ لیکن اگر یہ روغن کے ہوئے ہوں، تو یہ عیب کم ہو جاتا ہے۔

علی ہذا دوا اسک، خمیرہ، مرادید، یا توتی، اور سفیر جیسی قیمتی

اور خوشبودار ادویہ کو ہمارے عطاری قلعی کی ہونی پاک صاف ڈھکنے دار
ڈبیوں میں رکھ کر دیا کرتے ہیں، بشرطیکہ یہ دوا ایک توراک سے زائد نہ ہوں +
یہ میں پہلے بتا چکا ہوں کہ جن مرکبات میں سرکہ، انارترش،
املی، آلو بخارا، بلبلہ جات، آملہ، جیسے کھٹے اور کیلے مرکبات
شامل ہوں، ان کو دھات کے ظروف میں رکھنا خلاف اصول
ہے، خصوصاً جبکہ ایسی دوا میں فلز کا ظرف میں دیر تک
رکھی رہیں +

شربت و عرق (۷) اگر کوئی نسخہ محض شربت اور عرق، یا سنگبین و عرق، پر
مشتمل ہو، اور دونوں کو ملا کر پینا ہو، تو ان کو ایک ساتھ ملا کر دینے میں
کوئی حرج نہیں ہے۔ ایک ہی ظرف میں دونوں ڈال دیے جائیں، اور اچھی
طرح ملا دیا جائے +

لیکن اگر جو شانہ، یا ضیاندہ کا نسخہ ہو، جن میں شربت ۲ خرمیں
حل کیا جاتا ہے، اور دوا میں عرق میں بھگوئی جاتی ہیں، تو عرق اور شربت
کو الگ الگ ظرف میں ڈال کر دینا چاہئے +
شربت اور عرق کے لئے بھی شیشے اور چینی کے ظروف، یا مٹی کے دھن
کے ہوئے ظروف بہتر ہوتے ہیں۔ لیکن دہلی میں مٹی کے کورسے کو زوں اور
کوڑیوں کا رواج ہے، جو چھوٹے بڑے ہوتے ہیں۔ یہ کورسے ہونے کی
وجہ سے اگرچہ پاکیزہ ہوتے ہیں، مگر عرق و شربت کا ایک حصہ ان میں
منجذب ہو جاتا ہے۔ ایسی صورت میں عطار کا فرض ہے کہ وہ ان سے تیار
ادویہ کی مقدار میں جذب ہونے کا حق رکھ کر انہیں کسی قدر بڑھا دے، تاکہ
مثلاً بارہ تولہ عرق کچھ عرصہ میں خشک برتن میں منجذب ہو کر آٹھ تولہ نہ رہ جائے
لیکن خواہ کسی قسم کے ظرف میں یہ چیزیں ڈال کر دی جائیں۔ ہر صورت
میں ان کو ڈالتا، یا کاغذ سے ڈھانک دینا چاہئے +

(۸) اگر عطار کو کسی سفوف، معجون، گولی، وغیرہ کا نسخہ باندھنا پڑا
جس میں متعدد دوائیں کوٹنے پیسنے کی ہوں، اور اس مرکب کو بیمار، یا بیمار
خود گھر پر اپنے اہتمام سے تیار کرنا چاہیے، تو عطار کا فرض ہے کہ اس مرکب
کے تمام اجزاء کو الگ الگ پڑیوں میں باندھ کر، یا مناسب ظروف میں
رکھ کر، سب پر نام لکھ دے، اور سب دواؤں کو ایک بڑے کاغذ میں باندھ کر
دوا لینے والے کے حوالہ کرے۔ ساری دواؤں کو اس خیال سے یکجا کر دینا

کے ساری دوائیں ایک مرکب کے اجزاء ہیں، ایک اصولی غلطی ہے۔ ایسا کرنے میں دوا سازی کے وقت بیسیوں قباحتیں نکل آتی ہیں، مثلاً یہ بتایا جا چکا ہے کہ مختلف ادویہ کے کوٹنے میں دواؤں کو الگ الگ گروہوں میں تقسیم کرنا پڑتا ہے۔ یہ تو ایک مثال ہے۔ اسی طرح بہت سے کام ہیں، جو مختلف دواؤں پر الگ الگ کرنے پڑتے ہیں۔

پھر ایسے مرکب کے نسخہ میں کوئی جز و مرطوب، سیسی، یا قیمتی ہو، تو ایسے جز و مرطوب کو خاص طور پر الگ دینا چاہئے، اور سیسی اور قیمتی دواء مرصع کو اچھی طرح جتا کر حوالہ کرنا چاہئے۔ مبادا سیسی جز و کی وجہ سے کوئی خطرناک غلطی ہو جائے، یا قیمتی دوا کو کسی طرح کھو جائے۔

لیکن جن مرکبات کی دوائیں ایک ساتھ بھگونگی، یا ابالنی ہیں، مثلاً نسخہ جو شانندہ، خضاندہ، شربت، لعوق، خمیرہ وغیرہ، ایسے مرکبات کے ان اجزاء کو ایک ساتھ دینے میں کوئی حرج نہیں ہے، بشرطیکہ اس کے خلاف نسخہ لینے والے نے کوئی خاص ہدایت نہ کی ہو، ورنہ طبیب یا نسخہ بردار کی ہدایت کے مطابق عمل کرنا، اور ساری دوائیں الگ الگ باندھ کر دینی چاہئیں۔

نسخہ پر نظر ثانی (۹) جب عطار ہدایات مندرجہ کے مطابق دوا بننا چکے، یا نسخہ کے سارے اجزاء نکال چکے، تو قبل اس کے کہ وہ اسکو نسخہ گیر کے حوالہ کرے، ایک مرتبہ نسخہ پر بغور نظر ثانی کرے، اور دواؤں سے آخر تک پڑھ ڈالے، تاکہ اگر کوئی چوک ہو گئی ہو، تو اس کا تدارک ہو سکے۔

جب کسی نسخہ کے اجزاء متعدد ہوں، اور وہ ایک ساتھ بھگونے، یا پکانے کی ہوں تو ان کے اجزاء کو ایک بڑے کاغذ پر الگ الگ رکھتے چلے جائیں، اور جب سب اجزاء نکل آئیں، تو قبل اسکے کہ ان کو یکجا کر کے باندھیں، نسخہ کو دوبارہ پڑھ کر سب اجزاء کی تعداد گنیں، اور پھر اس تعداد سے کاغذ پر رکھی ہوئی ادویہ کا مقابلہ کریں۔ اگر بھول چوک سے کوئی جز و رہ گیا ہو، جیسا کہ کبھی ہو جایا کرتا ہے، تو نظر ثانی کے وقت اسکی تکمیل ہو جاتی ہے۔

اسی طرح اگر وہ نسخہ کسی ایسے مرکب کا ہو، جس کے اجزاء الگ الگ باندھ کر دیئے جاتے ہیں، تو جب ساری دوائیں پٹیولوں میں باندھی جا چکیں، اسوقت یکجا باندھ کر حوالہ کرنے سے پہلے نسخہ کے اجزاء کو بغور شمار کریں، اور اس کے بعد ان پٹیولوں کو گن کر مقابلہ کریں۔ اس طرح اکثر غلطیاں دور ہو جایا کرتی ہیں۔

اور کوئی جزر چھوٹے نہیں پاتا + (۱۰) آخری بار نسخہ پڑھ لینے، اور پورے طور پر اپنا ترکیب استعمال بچانا اور عطار کا آخری فریضہ، اور زبردست فریضہ، یہی اطمینان کر لینے کے بعد اب عطار کا آخری فریضہ، اور زبردست فریضہ، یہی کہ وہ دوا حوالہ کرتے وقت مرین یا دوسرے نسخہ بردار کو نہایت وضاحت اور اطمینان کے ساتھ ادویہ کی ترکیب استعمال سمجھائے، اور اچھی طرح ذہن نشین کرائے۔ مرض کی حالت میں خاص طور پر لوگوں کا دماغ پریشان رہا کرتا ہے، خواہ خود بیمار ہو، یا درمند تیار دار، اس پریشانی اور الجھن میں قسم قسم کی مضحکہ خیز اور بعض اوقات مہلک غلطیاں سرزد ہو جاتی ہیں +

جب دوائیں اندرونی و بیرونی استعمال کی ہوں۔ تو اس وقت نسخہ گیر کو دوائیں الگ الگ دینا چاہئے، اور پورے طور پر متنبہ اور آگاہ کر دینا چاہئے: علی الخصوص اگر بیرونی استعمال کی دوا کسی سہمی یا قوی الاثر جزیرہ مشتمل ہو، اس قسم کی سہمی دوا پر اگر امتیاز کے لئے سُرخی رنگ کا کاغذ لپیٹ دیا جائے، تو بہتر ہے + (۱۱) یہ اصول آنا جائز ہے کہ ایک وقت میں دو دوائیوں کا ایک ساتھ بنانا

نسخے ایک ساتھ بنائے جائیں + نسخہ بناتے یا بانڈتے وقت نسخہ دہانے اسی وضع میں رکھنا چاہئے کہ دوا بناتے وقت بلا شکات اسکی نگاہ اُس پر پڑ سکے، اور مطلوب و سیال اشیاء سے نہ لٹھڑنے پائے +

ادویہ کی نانپ تول

دوا خانہ کے ترازو کے متعلق چند ضروری باتیں اس سے پہلے آلائے دوا خانہ کے ذیل میں لکھی جا چکی ہیں۔ جہاں نمٹنا توڑنے

کے چند احکام بھی مذکور ہیں +

(۱) خشک دوائیں عموماً ترازو کے ذریعہ آئی جاتی ہیں، اور سیال دوائیں اکثر پیالوں کے ذریعہ ناپی جاتی، گاہے تو لی جاتی، اور کابجہ بوند کی شکل میں ٹپکائی جاتی ہیں، اور ان بوندوں کو گن لیا جاتا ہے + نقل (۲) نیم منجر، لیسار، اور چکنے وانی ادویہ، مثلاً معالجین اطریا، چمک ست بچانا، لعلوقات، مراہم، وغیرہ ترازو کے پتلے سے چمک جاتی ہیں، اسے ایسی

دواؤں کو اسی ظرف میں ڈال کر تولنا چاہئے، جس میں رکھ کر نسخہ بردار کے حوالہ کرنا ہے، اور پہلے اس برتن کا دھوا کر لینا چاہئے۔ گاہے ایسی دواؤں کو کاغذ پر رکھ کر تولا جاتا ہے، اور اتنا ہی بڑا کاغذ کا دوسرا ٹکڑہ دوسرے پہلے میں باٹ کے ساتھ ڈال دیا جاتا ہے، تاکہ دوا کے وزن میں کوئی کمی نہ آئے، تولنے کے بعد دوا کو گاہے اسی کاغذ کے ساتھ دوسرے ظرف میں رکھ کر دیدیا جاتا ہے، اور گاہے پھری کے ذریعہ اس کاغذ سے دوا کھرج لی جاتی، اور دوسرے ظرف میں ڈالی جاتی ہے۔

(۳) شربت، عرق، اور اسی قسم کی دوسری سیال ادویہ جب شیشی اور شیشے سے نکالنا چاہیں، تو اس وقت ان ظروف کی گرفت اس طرح ہونی چاہئے کہ اُس کے نام و نشان کی چٹا دیر کی طرف ہو۔ اگر اس کے خلاف کرینگے، اور نشان کو نیچے کی طرف رکھیں، تو دوا، سیال کے قطرات، جو اکثر ظرف کے سرے پر لگ رہ جاتے ہیں، نیچے بہ کر نام و نشان کو خراب کر دینگے۔

(۴) سیال ادویہ کے نکالنے کے بعد دوا کا جو قطرہ شیشے یا شیشی کے سنہ پر لگا رہ جاتا ہے، اور وہ گرنے نہیں پاتا، اُسے اسی شیشے کی ڈاٹ کے زیرین آلودہ حصہ پر لیکر ڈاٹ کو اس طرح شیشے پر لگا دینا چاہئے کہ دوا کی یہ بوند شیشے کے اندر چلی جائے۔

لیکن اگر غلطی سے شربت وغیرہ شیشے کے سنہ، سر، اور گردن پر لگ جائیں، تو اس کو گیلے کپڑے کی صفائی وغیرہ سے ہلچھکے فوراً صاف کر دینا چاہئے۔

معاینہ وغیرہ میں معائنہ کا وزن "ہموزن" وغیرہ سے کیا مراد ہے؟

سفوف، اور معجون وغیرہ کے نسخوں میں اگر مصری، قند، شہدہ اور ترنجبین وغیرہ ہموزن لکھا ہو تو اس سے مراد یہ ہے کہ یہ چیزیں کل ادویہ کے مجموعی وزن کے برابر لی جائیں اور اگر دو چند، سہ چند لکھا ہو تو اس سے مراد یہ ہے کہ قند وغیرہ کو کل وزنوں کے وزن سے دو گنا اور تین گنا دینا چاہئے۔

لیکن جب معجون میں مرتبے، شربت، اور عقیات شامل ہوں تو اس صورت میں مربوں، شربت، اور عقیات کو چھوڑ کر صرف خشک ادویہ کے وزن کے لحاظ سے مصری، اور کھانڈ، وغیرہ کو ہموزن، یا دو چند، یا سہ چند (جیسا لکھا ہو) دینا چاہئے، یعنی "دواؤں کے وزن" میں مربوں اور شربت وغیرہ کا وزن شمار نہیں کرنا چاہئے، ورنہ وہ معجون ضرورت سے زیادہ میٹھی ہو جائے گی۔

چند ضروری اصطلاحات متعلق دواسازی الف

آب تر بھلہ | تر بھلہ یعنی پٹر، بیٹرہ، اور آملہ، ہر سہ مساوی الوزن لیکر نیم کوب کر کے چر گئے سے چھ گئے پانی میں بھگو رکھیں۔ چند گھنٹے کے بعد چھان لیں۔ یہی ”آب تر بھلہ“ ہے۔

آب خیار | (کھیرے کا پانی) نکالنے کا طریقہ آب کدو کے مانند ہے۔

آب خیار زہ | (دکھڑی کا پانی) نکالنے کا طریقہ آب کدو کے مانند ہے۔

آب کدو | کدو (لوکی) کو گول حکمت کر کے بھاڑ میں رکھیں۔ جب مٹی سرخ ہو جائے، لیکن جل نہ جائے، تو نکال لیں، اور مٹی کے بعد مٹی کو علیحدہ کر کے کدو کا پانی بچوڑ لیں۔

آب گوشت | یخنی کو کہتے ہیں۔

آبن | ہندی لفظ ہے، جسے فارسی میں غانہ کہتے ہیں۔ وہ مرکب ججم پر رنگ صاف کرنے کے لئے ملا جاتا ہے۔

ابرک مخلوب | ابرک مخلوب کرنے کی ترکیب ”وحناب“ میں دیکھو جو ”>“ کی روایت میں آنے والا ہے۔

آب کامہ | فارسی میں کابخی کو کہتے ہیں (دیکھو کابخی)۔

آسو | (دربرہ) ایک قسم کی غیر منقہ شراب ہے، جس کا ذکر بحث شراب میں مفصل آیا ہے۔

آش جوا | ”مارا شوم“ کو کہتے ہیں (دیکھو مارا شوم)۔

آملہ منقی | سے منقلی نکالا ہوا آملہ مراد ہے۔
(منقلی صاف کیا ہوا)

ایدهات	ویدک اصطلاح میں گندھک، پارہ، ہڑتال، سنگھیا، شنگرت، رسیگور، اور دار بکنہ کو کہتے ہیں۔ اہل اکسیران کو
ذوی الہا	روح یا صرف روح کہتے ہیں۔
اجساد	"جسد" کی جمع ہے (دیکھو "جسد")
ارشت	"نبیز"
ارگج	"غالیہ" کا مترادف ہے۔
آرواح	"روح" کی جمع۔ دیکھو "روح"۔
افشردہ	فارسی میں عصارہ کو کہتے ہیں (دیکھو عصارہ)۔
انوپان	ہندی میں بدرقہ کو کہتے ہیں (دیکھو بدرقہ)۔
اورودھ نلیکا جنتر	ویدک اصطلاح میں بھسپکہ کو کہتے ہیں (دیکھو "عرق")۔
ایرنے ایلے	ہنگلی ایلے، جو ہاتھ سے تھوپے نہیں جاتے، بلکہ جگلی میں مویشی جو گو بر کرتے ہیں، وہ پڑے پڑے خود سوکھ جاتے ہیں۔

ب

بدرقہ	اُس چیز کو کہتے ہیں، جو نسبتاً سادہ ہوتی ہے، جس کے ساتھ اصلی دوا ملا کر کھائی جاتی ہے، یا اصلی دوا کھا کر اوپر سے پی جاتی ہے۔ ہندی میں انوپان کہتے ہیں۔
بودادہ	(فارسی) اُس دوا کو کہتے ہیں، جس کو کریمے، یا کسی دوسرے برتن میں ڈال کر اس قدر دیر تک آگ پر رکھا جائے کہ اس سے بھنے کی بو آنے لگے، اور دوا کا رنگ تبدیل ہو جائے۔
بہمنین	اسے سے دونوں بہمن یعنی بہمن سرخ و سفید مراد ہوتی ہے۔
بیضیمہ نیمبر شست	اکھولے ہوئے پانی میں انڈے کو اتنی دیر رکھیں کہ معتدل رنگتار سے سنو تک گن سکیں، جس سے قدرے سفیدی جم جاتی ہے، مگر زردی نہیں جمنے پاتی یہی بیضیمہ نیمبر شست کہلاتا ہے۔

پ

پاچک دستی (ہاتھ کے اُپلے) اس میں اور پاچک دستی میں صرف شین کے نقطوں کا فرق ہے۔ دشت کے معنی جنگل، اور دست کے معنی ہاتھ کے ہیں۔

دستی اُپلے سے مراد وہ اُپلے ہیں، جو ہاتھ سے تھوپ کر بنائے جاتے ہیں۔ اکثر اوقات کشتہ جات میں آدھ سیر یا ایک سیر کے اُپلے کی ضرورت پڑتی ہے ایسی صورت میں ہاتھ سے بنانے کی ضرورت پڑتی ہے، کیونکہ اتنا بڑا جنگلی اُپلہ بڑی شکل سے مل سکتا ہے۔

پاچک دستی جنگلی اُپلے، مویشیوں کے وہ گوبر جو زمین پر گر جاتے ہیں، اور پڑے پڑے خشک ہو جاتے ہیں۔ کشتہ سازی میں اکثر یہی استعمال کئے جاتے ہیں۔

پانچ کھار ہندی اصطلاح ہے، جس سے مندرجہ پانچ کھار درقلیات (خمسه) ڈھاک کا کھار، موٹی کا کھار، بجر کھار، سچی کھار، اور تل کھار مراد ہیں۔

پچھول ویدک اصطلاحی لفظ ہے۔ پپیل، پیلا مول، چب، اور چیتہ کو کہتے ہیں۔

پنچانگ ہندی اصطلاح ہے، جس کے معنی پانچ اجزاء (۵ اجزاء) خمسه کے ہیں۔ اس سے کسی بوٹی کے پانچ اجزاء، پتے، پھل، پھول، جڑ اور چھال مراد لیتے ہیں۔

پنچ کھنار ویدک اصطلاح ہے۔ پانچ کھار (درقلیات خمسه) کو کہتے ہیں (دیکھو پانچ کھار)۔

پنچ لون ہندی اصطلاح ہے، جس کے معنی پانچ نمک (املاح خمسه) کے ہیں: اس سے مراد نمک لاہوری، نمک سیاہ، نمک سانجھو نمک سوخنجر، اور نمک بریاری ہیں۔

نمک بریاری نمک سوخنجر ہی کے قریب قریب ہے، جو سچی نمک سے ملکر بنتا ہے۔
پنچ مول خرد (۵ مول خرد) اس سے مراد پنچ خرد (پنچ مول) کہلاتی خرد (کنڈریا) خود سالیرنی (سال دن)، پرشٹ پرنی (پنچول)، ککائی خرد (کنڈریا) خود

کٹائی کلاں (جنگلی بینگن) گو کھڑو +

پینج مول کلاں (اصول خمسہ کبیرہ، یعنی پانچ بٹے درختوں کی جڑیں) اس سے ان پانچ درختوں کی جڑیں مراد ہیں: درخت بیل (بیل) درخت ستونا پانچا (ارلو) درخت کنبھاری (کاشمیری) پاٹل (پائلا)، ارنی +

ت

تر بد اکبر آبادی مجوف خراشیدہ اکبر آباد یعنی آگرہ سے اچھا تر بد ملا کر بنا ہوا گا، اسے صفت کے طور پر یہ لفظ اسکے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔ رہا مجوف اور خراشیدہ، اس کی وضاحت اوپر گزر چکی ہے +

تر پھلا یہ ہندی لفظ ہے، جس کے اصلی معنی "تین پھل" (انٹارٹلا) کے ہیں: ہڑ، بیڑہ، آملہ، یعنی بلیلہ، بلیلہ، اور آملہ کو کہتے ہیں، اسی کو معرب کر کے "اٹریفل" کہا جاتا ہے +

تر کٹ یہ ہندی لفظ ہے، جس کے لفظی معنی تین جڑ پر سی اشیاء (مزیفات مثلاً) کے ہیں: سونٹھ، مریج سیاہ، اور پیل کو کہتے ہیں +

تو درین تو درین سے دونوں تو درسی یعنی تو درسی سرخ اور تو درسی زرد مراد ہے +

ج

جسد (ع) کیمیا دانوں کی اصطلاح میں اُن معادن کو کہتے ہیں، جنکے اجزاء آگ پر رکھنے سے نہیں اڑتے، مثلاً، چاندی، سونا وغیرہ + اس کے مقابلہ میں روح بولا جاتا ہے (دیکھو روح) +

چ

چار تخم (فارسی) تخم کنوچہ، تخم ریحاں، تخم بارتنگ، اور تخم سنول کو کہتے ہیں۔ لیکن اہل ویدک چار تخم (چترنج) میتھی، بانون، کلوچی اور اجڑاؤن کو کہتے ہیں +

چار مغز (فارسی) مغز تخم خر بوزہ، مغز تخم تر بوزہ، مغز تخم کلہری،

مغز تخم کدو کہتے ہیں +

چتر بنج (۵) اہل دیک چتر بنج (چار بنج: بنزور اربعہ: چار تخم) مٹی، ہالون، کلہوچی اور اجوا سن کو کہتے ہیں، لیکن طب یونانی میں "چار تخم" تخم کنوچہ، تخم رسکال، تخم بارتنگ، اور تخم اسٹنچول کے واسطے بولا جاتا ہے +

چترجات یا چترجاتک ویدک اصطلاحی لفظ ہے: تیج، تیج بات، الاچی، ناگلیسران چاروں دواؤں کو کہتے ہیں +

چٹکی اس سفوف کو کہتے ہیں، جو بچوں کے واسطے بنایا جاتا ہے۔ چونکہ یہ سفوف بچوں کو تھوڑی مقدار میں چٹکیوں سے دیا جاتا ہے، اسلئے اس کا نام چٹکی مشہور ہو گیا ہے +

چٹکی: انگوٹھے اور انگشت شہادت کا دبانا، یا وہ مقدار جو اس دباؤ کے اندر آ جائے +

چرخ دینا کسی دھات کو اتنی آئین دینا کہ وہ دھات حرارت پکھل جائے +

چرخ کھانا حرارت سے کسی دھات کا پگھل کر بوتہ وغیرہ میں چکر کھانا +

چورن (ہندی) اگر یہ سفوف کا مترادف لفظ ہے، مگر چورن عموماً اس سفوف کو کہا کرتے ہیں، جو ضعف معده، اور ضعف ہاضمہ وغیرہ کے واسطے بنایا جاتا ہے۔ اس میں عموماً ترش، حرلیف (چرپرہی) اور نگین اجزاء ہوتے ہیں +

چما رتخم "چار تخم" دیکھو +

چمبند بارہ کو کسی دوسری دھات، مثلاً جست، قلعی، چاندی وغیرہ کے ہمراہ منعقد کرنے (ملغہ بنانے) کو کہتے ہیں + جس دھات کے ہمراہ بارہ کو منعقد کیا جاتا ہے، اس دھات کو پھلکا کر بارہ کو اس میں ملا کر کھل کر دیتے ہیں۔ چمبند کو عقد کرنا یا گس کا کرنا بھی کہتے ہیں +

خ

خضاب ادویہ کے سفوف یا مرکب سیال کو کہتے ہیں، جو بالوں کے رنگین کرنے کے واسطے بنائے جاتے ہیں +

۵

دشمول (دس جڑیں: اصول عشرہ) ویدک اصطلاح میں پنج مول خرد اور پنج مول کلاں کی دسوں جڑوں کو کہتے ہیں (دیکھو پنجمول خرد و کلاں) +

دھات (ذرات) سونا، چاندی، تانبا، لوہا، رانگ، جست، سیسہ، ان سات معدنی چیزوں کو ویدک اصطلاح میں دھات کہتے ہیں۔ انہیں کا نام اہل اکسیر نے ذروی الاجساد رکھا ہے + لیکن اب دھاتیں اس سے زیادہ معلوم ہو گئی ہیں +

دھاب یہ لفظ ابرک کے ساتھ آیا کرتا ہے، جو دو الفاظ: دھان اور آب، سے مرکب ہے۔ ابرک کو دھاب کرنے کی ترکیب ہے کہ ابرک کو دھان یا کوڑیوں کے ساتھ مضبوط کپڑے کی ٹیلی میں بند کر کے پانی کے اندر دونوں ہاتھوں سے خوب رگڑیں۔ اس سے ابرک ریزہ ریزہ ہو کر اور کپڑے سے جھین کر کے پانی میں چلا جائے گا۔ جب ابرک تہ نشین ہو جائے تو پانی نتھار کر ابرک کو کام میں لائیں۔ اسی کو ابرک محلوب بھی کہتے ہیں +

خ

ذروی الاجساد (عربی) اُن معدنیات کو کہتے ہیں، جو آگ پر گھلتے اور پیٹ کر بڑھانے سے بڑھ سکتے ہیں، مثلاً سونا، چاندی، تانبا، لوہا، رانگ، جست، سیسہ، انہیں کو "جسد" اور "دھات" بھی کہتے ہیں +

ذروی الارواح (عربی) اُن معدنی اجسام کو کہتے ہیں، جو آگ پر رگھنے سے بخارات بن کر اُڑنے لگتے ہیں، مثلاً گندک، بڑ، پترتال، شنگرف، سم، الفار، رسکیر، وارچکنہ۔ اس کے مقابلہ میں ذوی الاجساد ہیں +

انہیں کو "روح" اور "ایدھات" کہتے ہیں +
ذوی النفوس (عربی) اہل اکسیر ذوی النفوس اُن چیزوں کو کہتے ہیں، جن کے ذریعہ ذوی الارواح اور ذوی الاجساد

میں ارتباط پیدا کیا جاتا ہے، مثلاً نوشادر، شورہ، اور پھنگری +

رَس (ہندی) سبز بوٹی کے پانی کو کہتے ہیں، جو مکہ یا کوٹ کر بخور لیا جاتا ہے +
 علاوہ ازیں ویدک میں "رس" پارہ کا نام ہے، اور ہر اس مرکب
 دو کو بھی "رس" کہتے ہیں، جس میں پارہ ڈالا جائے +

رَسائن (ہندی لفظ ہے، جس کے اصلی معنی اُس کے ہیں جو بڑے
 رکھے، اور بڑے ہائے، مثلاً ہلہ، سلاجیت، گولگل، گلو، کشتہ جات وغیرہ۔ مگر
 رسائن کی کتاب علی العموم اُس کتاب کو کہتے ہیں، جس میں معدنی
 دواؤں اور کشتہ جات کا ذکر ہوتا ہے +

روح (عربی) دیکھو "دوی الارواح" +

ش

شگفت (فارسی) کھلا ہوا، شگفتہ، شگفت ایسے کشتہ کو کہتے ہیں جو
 آگ دینے سے پھول کر سفید ہو جاتا، اور نہایت آسانی سے
 باریک ہو جاتا ہے +

تنبیہ: اگر کشتہ پھول کر سوائے سیاہ رنگ کے کسی دوسرے رنگ
 کا، مثلاً زرد یا سرخ وغیرہ ہو جائے، تو یہ بھی شگفت ہی کہلاتا ہے +

شیر و شیر (ن) سے اُس عورت کا دودھ مراد ہے، جس کی گود
 میں لڑکا ہو +
شیر و خشر (ن) سے اُس عورت کا دودھ مراد ہے، جس کی گود میں
 لڑکی ہو +

ص

صلاہ (۱) کھل کرنا، باریک پینا۔ (۲) کھل کی ہونی چیز، باریک
 پیسی ہوئی دوا +

صندلین صندلین سے دونوں صندل (صندل سرخ، صندل سفید)
 مراد ہیں +

ع

عَصِیر | عصارہ کو کہتے ہیں (عصارہ دیکھو) +
عَقْد | (مَلْعَمَہ) پارہ کے ہمراہ کوئی دوسری دھات ملا کر گولی بنانے،
 یا ویسے ہی کسی دھات کے ساتھ ملا کر کھل کرنے کو کہتے ہیں +

ف

فَلْفَلِین | سے دونوں فلفل یعنی فلفل درزر (پیل) اور مرج سیاه
 مراد ہوتی ہیں +

ق

قَاتِلَتین | قاتلتین سے دونوں قاتلہ، یعنی الابی سقیدہ اور الابی سُرْمِہ
 مراد ہوتی ہیں +
قیروطی | (موم روغن) موم اور روغن کو کہتے ہیں، جو باہم چکا کر
 استعمال کئے جاتے ہیں +

ک

کجلی | (ہندی) پارہ مُصَفَّی اور گندک کو ملا کر ایک ساتھ اس قدر کھل کیا
 جاتا ہے کہ کاجل کی طرح ایک سیاہ رنگ کا سُخوف بن جاتا ہے، اسی
 کو "کجلی" کہتے ہیں، اس کے عمدہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ کھل کو نہ چبے بلکہ
 کھل کرتے وقت علیحدہ رہے، اور دستہ کے نیچے آواز نہ دے، اور اگر
 اس کو آگ پر ڈالیں تو صاف جل جائے، اور چڑچڑ نہ کرے۔ جب تک
 ایسے صفات نہ پیدا ہوں اُس وقت تک برابر کھل کرتے رہیں +
کر دسی (کر نسیاں) | (ہندی) اُبلوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لئے جاتے
 ہیں، یہی ٹکڑے کر سی یا کر نسیاں کہلاتے ہیں +

گ

گھاٹ | (ہندی) جو کو پانی میں بھگونے کے بعد اُدھلی میں کوٹ کر بچھ لیتے
 ہیں، جس سے جو کا چھکا علیحدہ ہو جاتا ہے۔ ایسے منتشر جو کو گھاٹ

کہتے ہیں +

ل

لندی (رہندی) گوندھی ہوئی نیم نجد چیز جس سے گولی باندھی جاسکے +
لکڑی دیکھو لغتہ +

م

مارا بھیات (عربی) کیمیا دانوں کی اصطلاح میں مارا بھیات اُس چیز کو کہتے ہیں، جس کے ذریعہ کسی دھات کا کشتہ زندہ کیا جاتا ہے یعنی اس سے کشتہ پھر از سر نو اصلی دھات کی شکل میں لوٹ آتا ہے مثلاً چاندی کا کشتہ زندہ ہونے کے معنی یہ ہیں کہ کشتہ اپنی مخصوص خاکی شکل چھوڑ کر چمکیلی چاندی کی شکل میں تبدیل ہو جاتا ہے +
ماء الحیات کئے دو نسخے بنائے جاتے ہیں: گوگل، خردل، چوٹی مچھلیاں، بھڑکی اون، گڑا قند سیاہ: ہر ایک ایک جزر، شہد دو جز: تمام دواؤں کو باریک کر کے شہد میں ملا لیں۔ پھر اس مجموعہ میں دھات کا کشتہ ملا کر گولیاں بنائیں، اور بوتہ میں بند کر کے چرلخ دیں۔ اصلی دھات اسے فلزی صفات کے ساتھ نمودار ہو جائے گی +
دیگرا: شہد، گھی، سہاگہ: سب ہموزن لیکر کشتہ کے ساتھ، جسے زندہ کرنا ہے، چرخ دیں +
 مارا بھیات کا دوسرا نسخہ زیادہ مشہور ہے +

مخوف نالیدار، جوف دار، غولدار، قریب **مخوف**: وہ تبدل جبکہ پنج میں سے سخت لکڑی نکال دی جائے، جس سے تبدل نالیدار ہو جائے +

مخلوب (عربی) "دھناب" دیکھو +
محمول (عربی) (۱) باریک کھل کی ہوئی چیز (۲) گھلی ہوئی چیز، مثلاً نمک جو پانی میں گھلا ہوا ہو +

مدر اصلاح کی ہوئی دوا جس سے اُس کی کوئی عیبائی دور ہوگئی ہو +

سہ چرخہ دینا: کسی دھات کو اس قدر حرارت پہنچانا کہ وہ اس حرارت پر گھٹل جائے +

(عربی) صاف تختہ ہوا پانی، تفصیل تردیق میں دیکھو۔

(ع) جھٹیلانی ہوئی چیز، مثلاً کدوے مشوی +

مَرُوق

مَشْوِی

(عربی) صاف کی ہوئی چیز، چھانی ہوئی چیز +

مَصْفِی

(عربی) قینچی سے کتر سی ہوئی چیز +

مَقْرَض

(عربی) چھیلی ہوئی، اصل السوس مقش: چھیلی

مَقْش

ہوئی لٹھی +

کشید کیا ہوا سیال - آب مقطر: عرق کے طور پر

مَقْطَر

کشید کیا ہوا پانی +

تلی ہوئی چیز، روغن میں بھونی ہوئی +

مَقْلِی

(عربی) کشتہ، چونہ بنا ئی ہوئی

مَقْلَس (مَقْلَسَات)

چیز +

(عربی) دیکھو "عقد" +

مَقْنَمَہ

کے معنی صاف کئے ہوئے کے ہیں، مثلاً آملاہ منقی سے مراد ہے

مُنْقَہ

کہ اس کی گٹھلی نکال کر پھینک دی جائے، اسی طرح موزیز مَنْقَہ

سے مراد یہ ہے کہ موزیز کی گٹھلی نکال دی جائے، اور باقی حصہ کو تنخ میں شامل

کیا جائے +

موصلیین سے دونوں موصلی (موصلی سفید اور موصلی

مَوْصِلِیْن

سیاہ) مراد ہیں +

کسی سبز یا خشک بوئی یا دوسری دواہ کو پانی میں تر کر کے گھوٹ کر

نَعْدَہ

غلولہ یا ٹیکہ سی بنالیتے ہیں، یہی نعدہ، انگدہ، یا لگدی کہلاتا ہے +

جو دو نعدہ کے درمیان رکھی جائے اگر وہ مقدار میں تقوڑی ہے

تو نعدہ کو غلولہ (گولا) بنا کر اس میں سوراخ کر کے دواہ کو سوراخ میں

ڈال کر چاروں طرف سے ہوا کر دیں، اور اگر دواہ زیادہ ہے تو نعدہ

کی دو چوڑی ٹیکیاں بنا کر ان کے درمیان دواہ رکھ کر اور کٹا رو کو ابھی

طرح ملا کر ہوا کر دیں +

لہ موزیز کو ہم لوگ **مُنْقَہ** کہا کرتے ہیں۔ منقہ حقیقت میں اسکی صفت ہے، جو

بہم لوگوں کی زبان پر موزیز کی جگہ رائج ہو گیا ہے +

ن

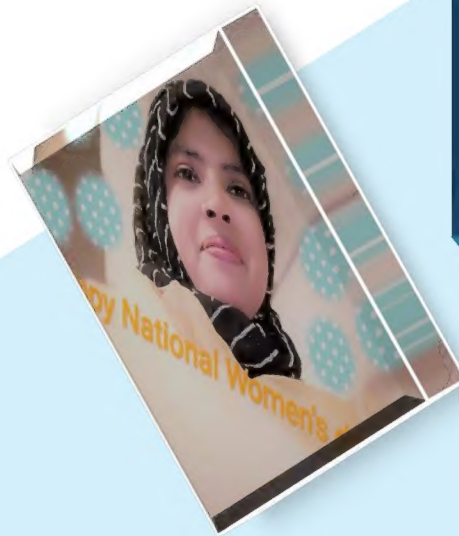
نیمکوب (یا) نیم کوفتہ سے مراد یہ ہے کہ دو ار کو زیادہ بار یک نہ کریں، بلکہ معمولی طور پر اسے کوٹ لیں، اور موٹے موٹے اجزاء رہنے دیں +

ہ

ہلیہ جس جگہ صرف لفظ ہلیہ ہو، اور کوئی امتیازی لفظ اسکے ساتھ نہ ہو، تو وہاں اس ہلیہ زرد مراد لینا چاہئے +

ہلیجات سے تینوں ہلیہ، ہلیہ کاہلی، ہلیہ زرد، ہلیہ سیاہ) مراد ہیں +





Dr Shabistan Fatma Taiyabi

Mahiyatul Amraz

GOVERNMENT TIBBI COLLEGE
PATNA



Help us in the digitization of contents of Unani Medicine. Please read, write, like, share, download, and upload the content of Unani Medicine on the internet. Your little effort will bring the Unani contents to a fingertip.



Blog



- <https://unanipatho.blogspot.com>
- <https://shabistanfatma.wixsite.com/shabistanfatma>
- <https://ayushnext.ayush.gov.in/posts-by-tag?tag=unani>
- https://www.slideshare.net/DrShabistanFatmaTayyib?utm_campaign=profiletracking&utm_medium=sssite&utm_source=ssslideview
- <https://www.aup.org.in/about.php>

